



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

KALBURABASTI

3 su bardağı un
1 fincan irmik
1 paket margarin
1,5 paket kabartma tozu
1 su bardağı pudra şekeri
3 adet yumurta
1 fincan iç ceviz
Şurubu için:
4 bardak su
6 su bardağı şeker
2-3 damla limon suyu

Derince bir kaba un, irmik, margarin, kabartma tozu, pudra şekeri, yumurta ve dövülmüş ceviz konularak yoğrulur. Yoğurma işlemi tamamlandıktan sonra ceviz büyüklüğünde parçalar alınarak kalburun üzerine bastırılır ve tepsiye dizilir. Daha sonra önceden 200 derece ısıtılmış fırına sürülerek 30 dakika kadar pişirilir. Önceden kaynatılan şurup sıcak olarak tatlının üzerine dökülür. Şurubunu çektikten sonra 20-25 dakika dinlendirilir ve servise sunulur.