



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CEVİZLİ KALBURABASTI

Elif Korkmazel

1.5 ay bardađı süt
2 ay bardağı sıvı yağ
1 ay kaşığı karbonat
Aldığı kadar un
1 ay bardađı ceviz
1 adet yumurtanın sarısı
řurubu için:
2 su bardađı toz řeker
2 su bardađı su
1/2 limon

Sütü, yağı ve karbonatı, yumuşak bir hamur olana dek un ekleyerek yoğurun. Ceviz büyüklüğünde parçalara ayırıp rende üzerinde yassılaştırın. Ortasına bir parça ceviz koyup rendenin üzerinde yuvarlayın. Yağlanmış tepsiye kapatılan kısımları alta gelecek şekilde dizin. Üzerlerine yumurta sarısı sürün. 180 derece fırında pişirin. şurup için; şeker ve suyu kaynatın. Limon suyu ekleyip koyu şerbet kıvamına gelince ateşten alın. Piřen hamurların üzerine sıcak şurubu dkn.