



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## KALBURABASTI

Emine Girgin

1/2 Paket Margarin  
2.5 Su Bardađı Un  
1/2 Paket Kabartma Tozu  
1 Adet Limon Kabuđu Rendesini  
2 ay Kaşığı Limon Suyu  
1.5 Su Bardađı Toz Őeker  
1.5 Su Bardađı Su  
1 Avuç DövülmüŐ Ceviz

Margarini, unu, kabartma tozunu, limon kabuğu rendesini, limon suyunu bir kaba alalım ve yoğuralım. Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparalım. Her parçayı bir rendenin üzerine yerleŐtirelim ve merdaneyle avuç içi büyüklüğünde açalım. İçine dövülmüŐ ceviz koyalım. İki ucunu ortada birleŐtirerek kapatalım ve yavaŐça rendeden koparalım. Rendenin tirtıkları hamuru ŐekillendirmiŐ olacak böylelikle. Her parçaya bu iŐlemi uygulayıp yağlanmış fırın tepsisine dizelim ve piŐirelim. Soğutalım. Öte yanda Őekerle suyu bir tencerede 10 dakika kadar kaynatalım. SođumuŐ tatlının üzerine sıcakken dökelim ve çekmesini bekleyelim. Sođuduktan sonra servis edelim.

---