



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KALBURABASTI

125 Gr Sana Hamurışı
1 Adet yumurta
2 Çorba Kaşığı hindistan cevizi
2 Çorba Kaşığı pudra şekeri
1 Paket kabartma tozu
1 Su Bardağı Ceviz (içine koymak için)
4 Su Bardağı su
4 Su Bardağı şeker (şerbeti için)
1 Paket vanilya
0,5 Adet limon suyu
1 Çay Bardağı irmik
0,5 Çay Bardağı sıvıyağ
125 gr Sana Hamurışı

Margarin, sıvı yağ, irmik, hindistan cevizi, pudra şekeri, yumurta, ceviz, vanilya, kabartma tozu ve unu bir kaba koyup kulak memesi yumuşaklığında hamur yapın. Ceviz büyüklüğünde bezeler yuvarlayın. Rendenin tırtıllı kısmına bastırıp çay tabağı büyüklüğünde açın ve içine ceviz koyup kapatın. Yağlanmış tepsiye dizin. Daha sonra 180 derecelik fırında kızarana dek pişirin. Bu arada şerbeti hazırlayıp soğutun. Fırından çıkan sıcak kalbura bastıların üzerine ılık şerbeti gezdirerek dökün. Üzerini başka bir tepsiyle kapatıp soğumasını bekleyin. Arzu ederseniz üzerini hindistan cevizi veya antep fıstığı ile süsleyebilirsiniz.