



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KALBURABASTI

- 250 Gr Sana Hamurışı
- 4 Su Bardağı şeker(şerbet için)
- 1 Paket kabartma tozu
- 1 Paket vanilya
- 2 Çorba Kaşığı pudra şekeri
- 3 Damla limon suyu(şerbet için)
- 4 Su Bardağı su(şerbet için)
- 1 Yemek Kaşığı tarçın(içine)
- 1 Su Bardağı iri dövülmüş ceviz(içine)
- 1 Tatlı Kaşığı limon suyu
- 2 Yemek Kaşığı yoğurt
- 1 Çay Bardağı sıvıyağ

Sana ile hamur malzemelerini karıştırıp yoğurun. 3 bardak un ekleyin. Ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp rendenin üzerinde açın. İçine cevizli tarçın karışımından koyup kapatın. Yağlanmış fırın tepsisine dizip kızarana kadar pişirin. Şerbeti kaynatın. Tepsi fırından çıktıktan 2-3 dk sonra ılık şerbet dökün.