



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KALBURABASTI

1 yumurta
100 gram tereyağı
1 ay bardağı yoğurt
1 ay bardağı sıvı yağ
1 ay bardağı pudra şekeri
1 paket kabartma tozu
3 su bardağı un
İçi için:
1 ay bardağı ceviz içi
Şerbeti için:
2 su bardağı şeker
3 su bardağı su
Yarım limon suyu

Derin bir kabın içinde yumurta, tereyağı, yoğurt ve sıvı yağı iyice çırpın. Üzerine pudra şekeri, unu ve kabartma tozunu ekleyip yumuşak bir hamur yoğurun. Ceviz büyüklüğünde parçalar kopartıp içine bir parça ceviz yerleştirin. Bu şekilde hazırladığınız tatlıyı rendenin üzerinden bastırarak geçirin. Fırın tepsisine dizin. 180 derecedeki fırında 25 dakika pişmeye bırakın. Suyu ve şekeri kaynatıp içine limon suyu sıkarak şerbetini hazırlayın. Fırından çıkan tatlının üzerine şerbeti soğuk ya da ılık dökün. Şerbeti çekince ikram edin.