



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KALBURABASTI

2 Su Bardağı Zeytinyağı
1 Su Bardağı Yoğurt
1 Tutam Tuz
1 Çay Kaşığı Karbonat
4 Su Bardağı Un
1 Su Bardağı Ceviz içi

Tatlının şerbeti için su ve şekeri bir tencereye koyup kaynatalım. 15-20 dakika sonra koyulaşmaya başlayınca birkaç damla limon ekleyip ocağın altını kapatalım. Fırını 170 dereceye ayarlayalım. Unu, zeytinyağını, yoğurdu, tuzu ve karbonatı derin bir kaba alıp kulak memesi yumuşaklığında bir hamur elde edene kadar yoğuralım. Elde ettiğimiz hamurun üzerine nemli bir bez örterek buzdolabında 1 saat kadar bekletelim. Ardından hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar kopartalım. Tezgâhta elimizle avuç içi kadar açalım, merdaneyle üzerinden geçelim. İçine dövülmüş ceviz koyup elips şekli verelim. Bir tarafını rendeye bastırıp fırın tepsisine dizelim. Pembeleşinceye kadar yaklaşık 20 dakika pişirdikten sonra üzerine ılınmış şerbeti gezdirelim. 5-10 dakika buzdolabında beklettikten sonra servis yapalım.

