



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## KALBURABASTI TATLISI

Ayşen BENHÜR

Hamur İçin:

3 Su Bardağı Un

1 Su Bardağı Sıvı Yağ

1/2 Su Bardağı Süt

2 Yemek Kaşığı İrmik

1 Yemek Kaşığı Şeker

1 Pk. Hamur Kabartma Tozu

1 Pk. Vanilin

1 Su Bardağı Ceviz İçi

1 Ç. Kaşığı tuz

Şerbet İçin:

2 Su Bardağı Şeker

1.5 Bardak Su

1 T. Kaşığı Limon Suyu

Derin bir kaba un, irmik, şeker, kabartma tozu, vanilin ve tuz konularak iyice karıştırılır. Daha sonra ortası açılarak yağ, ve süt ilave edilerek hamur haline getirilir. Bu hamura sonradan hiçbir şey karıştırmamanızı tavsiye ederim. Ölçülere sadık kalmanız önemli!

Yaptığımız hamurdan minik parçalar kopararak mümkünse kalbur üzerinde, (değilse tel süzgeç üzerinde yapabilirsiniz ancak kevgir kullanmayın!) minik daire şeklinde ne çok ince ne çok kalın olacak şekilde açın, bir kenarına bir tatlı kaşığı ince dövülmüş cevizi koyun ve hafifçe hamurun uçundan kaldırarak rulo şeklinde sarın ve yağlı kağıt serilmiş tepsinize dizin, hamur bitene kadar aynı şekilde devam edin.

175 derece önceden ısıtılmış fırında 25-35 dk. pişirin.