



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KALBURABASTI TATLISI

2 su bardağı sıvıyağ
1 su bardağı süt
1 kahve fincanı irmik
1 paket kabartma tozu
Aldığı kadar un
1 su bardağı dövölmüş ceviz
3 su bardağı su
3 su bardağı şeker
1 paket vanilya

Yoğurma kabında sıvı yağ, süt, irmik, kabartma tozu, vanilya ve aldığı kadar un ile kulak memesi kıvamında hamur yapın. Hamurdan küçük parçalar kopartın eliniz de yuvarlayıp, rendeye bastırın, içine ceviz koyup kapatın. Kalburabastıları yağladığınız fırın tepsisine sıralayın, önceden ısıttığınız fırında 170 derecede pembeleşene kadar pişirin. Fırından çıkardığınız tatlının üzerine soğuk şerbet dökün. Şurup için tencerede 3 su bardağı su ile 3 su bardağı şekeri 5 dakika kaynatın inmesine yakın arzu ederseniz iki üç damla limon sıkıp bir iki taşım kaynatın.