



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KOLAY KALBURABASTI

1 su bardağı yoğurt
1 tatlı kaşığı karbonat
Yarım su bardağı erimiş margarin
Yarım su bardağı sıvıyağ
Yarım su bardağı tozşeker
3,5 su bardağı un
Şurubu için:
3 su bardağı tozşeker
3 su bardağı su
Yarım limon

Unu bir tepsiye koyup, ortasını açarak yağları, tozşekeri, karbonat ve yoğurdu koyarak kulak memesinden biraz sertçe bir hamur yapınız.

Hazırladığınız bu hamuru 30 dakika dinlendiriniz.

Ceviz büyüklüğünde parçalara ayırıp, rende üzerinde bastırıp, iki ucunu birleştirerek hurma şekli veriniz.

Yağlanmış tepsiye dizip, orta ısıli fırında altı ve üstü pembeleşinceye kadar pişiriniz.

Fırından alınca üzerine soğuk şurubu döküp, soğumasına kadar bekleyiniz.

ŞURUBUN HAZIRLANMASI:

3 su bardağı şekerin üzerine 3 su bardağı su koyup, şeker eriyinceye kadar kaynatınız. Yarım limon suyu sıkıp, 1-2 taşım kaynatıp, ateşten alınız.