



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LİMONLU KALBURABASTI

250 gram margarin
2 çorba kaşığı zeytinyağı
1 adet limonun rendelenmiş, kabuğu
2 çorba kaşığı yoğurt
1 yumurta
1 paket kabartma tozu
5 su bardağı un
Tuz
1 su bardağı dövülmüş fındık
Şerbeti için:
3 su bardağı tozşeker
3 su bardağı su,
Yarım limonun suyu

Şerbet için bir tencerede tozşeker ve suyu kaynatın. Kaynadıktan 3 dakika sonra limon suyunu ekleyip koyulaşmaya başlayınca tencereyi ocağın altından alın ve soğumaya bırakın. Kalburabastı için margarin, zeytinyağı, limon kabuğu rendesi ve yoğurdu karıştırın. Yumurta, tuz, kabartma tozu ve çekilmiş fındıkları üzerine ekleyin. Elenmiş unu da ekleyip iyice yoğurun. Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar kopartıp iki avucunuzun arasında yuvarlayın. Rendenin ince kısmının üzerine hamurları bastırarak yayın. Hamurun tek ucundan yuvarlayarak hamura şekil verin. Hamurları tepsiye dizip, önceden ısıtılmış 170 derecelik fırında üzerleri kızarana kadar pişirin. Sıcakken üzerine ılık şerbet dökün.

