



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SAKIZLI KALBURABASTI (ÇEŞME İZMİR)

Hamuru için:

1 adet yumurta

1 çay bardağı zeytinyağı

Yarım çay bardağı irmik

Yarım çay bardağı süt

1/4 çay kaşığı karbonat

Yarım tatlı kaşığı sirke

300 gram un

200 gram kırılmış badem içi

Şerbeti için:

3 su bardağı su

3 su bardağı toz şeker

2 parça dövülmüş damla sakızı

2 adet çubuk tarçın

Üzeri için:

2-3 yemek kaşığı file badem

Hamur için yumurta, zeytinyağı, irmik ve sütü karıştırın. Yavaşça karbonat, sirke ve unu ekleyip karıştırmaya devam edin. Sert ve ele yapışmayan bir kıvam alana kadar yoğurun. Ardından 1 saat buzdolabında dinlenmeye bırakın.

Dinlenen hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparın. Yuvarlayıp merdane yardımıyla çay tabağından çok daha küçük olacak şekilde açın. Kırılmış badem içinden 5-6 parça alıp ortasına koyun. Kapatıp oval olarak elinizle şekillendirin ve hafif yassılaştırıp pişirme kağıdı serili fırın tepsisine yerleştirin. Tüm hamura şekil verdikten sonra keskin ve tırtıksız bir bıçak ile üzerine önce dikine, sonra enlemesine kesikler atın. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında, 30-35 dakika rengi kahverengileşinceye kadar pişirin ve soğumaya bırakın.

Şerbeti için tüm malzemeyi bir tencereye alın ve ocağa oturtup kaynamaya bırakın. 20-25 dakika kaynatıp şerbet koyulaştıktan sonra ocaktan alın ve tarçını çıkarın. Kalburabastıları fırın tepsisinden alıp derin bir tepsi veya fırın kabına dizin. İlk sıcaklığı geçtikten sonra şerbetin yarısını üzerine dökün. Kalan yarısını 2-3 dakikada bir her birinin üzerine gelecek şekilde gezdirerek bitirin. 3-4 saat boyunca kalburabastıların ara sıra üst kısmını da şerbete batacak şekilde çevirerek dinlendirin. Şerbeti çeken tatlıların üzerine file badem serip servis yapın.