KAKAOLU KALBURABASTI

1 adet yumurta
Yarım paket tereyağı
1 su bardağı yoğurt
1 su bardağı pirinçunu
1,5 çay bardağı ayçiçek yağı
4 çorba kaşığı kakao
1 paket vanilya
1 paket kabartma tozu
Yarım çay kaşığı tuz
Alabildiği kadar un
İçi için:
1,5 su bardağı ceviz içi
Şerbeti için:
4 su bardağı toz şeker
4 su bardağı su
Yarım limonun suyu

Önce hamur hazırlanır. Derin bir kaba yakmadan eritilmiş, soğutulmuş tereyağı, yumurta, yoğurt, ayçiçek yağı ve kakao konur. Çatal ya da çırpıcıyla pürüz kalmayana kadar çırpılır.
Üzerine pirinçunu, vanilya, kabartma tozu tuz ve ele yapışmayan bir kıvam alana kadar elenmiş un eklenerek yoğrulur. Hamurun üzeri kapatılır yarım saat dinlendirilir.
Bu arada şerbet hazırlanır. Su ve toz şeker bir tencereye konur, kaynama noktasına gelince ateş yarıya indirilir, 5 dakika sonra limon suyu eklenir. 5 dakika daha kaynatılır, ateşten alınır.
Dinlenmiş hamurdan cevizden küçük parçalar alınır, top gibi yuvarlanır. Sonra iri delikli süzgeç ya da rendenin üzerine konur. Parmak uçlarıyla çay bardağı çapında açılır.
Hamurun ortasına uzunlamasına bıçakla kıyılmış ceviz konur ve rulo yapar gibi katlanır. Daha sonra kat yeri altta kalacak şekilde fırın tepsisine aralıklı dizilir. (Tepsi yağlanmaz.)
Tatlılar şekillendirilirken fırın 200 derecede ısıtılır. Kakaolu kalburabastıların tümü hazırlanınca tepsi kızgın fırına sürülür. 20-25 dakika pişirilir.
Fırından çıkan tatlılar 2 dakika oda ısısında bekletildikten sonra üzerine soğuk şerbet gezdirilir.
Şerbeti çekince ikram edilebilir.

Not: Pişme sırasında kakaolu kalburabastının yayılmaması için kızgın fırına verilmesi önemlidir.