



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)  
Banu Atabay'in Mtevazı Lezzetler® Mutluluklar Diler

## KALBURABASTI



1 Paket eritilmiş margarin  
Yarım su bardağı sıvıyağ  
1 Yumurta  
1 Su bardağı süt  
1 Paket kabartma tozu  
1 Tutam tuz  
Alabildiği kadar un  
İçi için;  
İnce doğranış ceviz içi  
Şerbeti için;  
4 Su bardağı şeker  
4,5 Su bardağı su  
Yarım limon suyu

- # Öncelikle şerbet hazırlanır. Su şekerle bir süre kaynatıldıktan sonra limon suyu eklenir. 5 dakika limon suyuyla kaynatıldıktan sonra, şerbet ateşten alınır, soğumaya bırakılır.
- # Margarin bir tencereye alınır, az harlı ateşte fazla kızmadan eritilir.
- # Margarin ılınınca üzerine sıvı yağ, süt, yumurta, tuz, kabartma tozu ve şekil alacak kıvama gelene kadar un eklenip iyice yoğrulur.
- # Hamurdan ceviz büyüklüğünde parça koparılır. Bu parça bir rendenin ya da kalburun üzerinde parmak uçlarıyla çay tabağı büyüklüğünde açılır.
- # Açılan hamura uzunlamasına ince kesilmiş ceviz içi konur, iki taraftan üst üste gelecek şekilde kapatılır.
- # Ek yeri tepsiye gelecek şekilde, yağlanmış tepsiye dizilir.
- # Hamur bitene kadar bu işlem tekrarlanır.
- # 175 derece fırında kızarana kadar pişirilir.
- # Fırından çıkan sıcak tatlıya, hemen, önceden hazırlanmış soğuk şerbet gezdirilir.
- # En az 2 saat dinlendirildikten sonra servis yapılır.

Not: Kalburabastı, Ege'nin geleneksel bayram tatlılarından.