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 İçin;
İnce doğranış ceviz içi
Şerbeti İçin;
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 tatlılarındandır.