ŞAMBALİ

1 su bardağı şeker
1 çay kaşığı karbonat
1 su bardağı irmik
1 su bardağı yoğurt
2 çorba kaşığı çekilmiş antep fıstığı
1 su bardağı un
3 su bardağı su (şurup için)
3 su bardağı şeker (şurup için)
10-12 adet antep fıstığı (üzeri için)

Şekerle yoğurdu bir kaba alıp çırpın. İrmik, un, karbonat ve antepfıstığı içini ilave edip karıştırın. Fırın kabını yağlayıp hamuru içine dökün. Önceden ısıtılmış 175 dereceye ayarlı fırında 25 dakika pişirin. Şurup için, su ve şekeri bir tencereye alıp kaynatın. Karışım koyulaştığında tencereyi ocaktan alıp soğumaya bırakın. Şurubu şambalinin üzerine gezdirip yarım saat bekletin. Antepfıstıklarıyla süsleyip servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:74726 • adı:Şambali • gönderen:hatiç • indirme tarihi:29.03.2024 - 04:11