



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞAM TATLISI

1 su bardağı yoğurt
1 su bardağı toz şeker
1 su bardağı un
2,5 su bardağı irmik
1 çay kaşığı karbonat
2 kaşık yağ
Şerbeti İçin:
2,5 su bardağı toz şeker
2,5 su bardağı su
Limon suyu

İlk önce 1 su bardağı yoğurt ve 1 su bardağı tozşekeri derin bir kapta çırpıcıyla çırpalım. Sonra içine un , irmik ve karbonatı, yağı ekleyip karıştırmaya devam edelim. kek hamuru gibi bir hamur elde ettiğimizde bir fırın tepsisine dökerek üzerine soyulmuş 20-30 adet tuzsuz fıstıkları hamurun aralarına gelecek bir şekilde üzerine dizelim. önceden ısıtılmış 180 dereceli fırında yaklaşık 30-40 dakika kadar pişirin. Dikkat edin üstü ve altı eşit kızarsın, yanmasın. tabi şam tatlısının alt rengi biraz daha az kızarmış renkte oluyor. Kızaran şam tatlısı hamurunu fırında dinlenmeye bırakın.

Daha sonra şam tatlısının şerbetini hazırlamak için 2,5 su bardağı su ve 2,5 su bardağı toz şekeri bir tencerede kaynatın. şam tatlısının şerbetininin istenilen kıvamda olduğunu düşündüğünüz noktada ocaktan almadan limon suyunu ilave ederek bir kaç kez karıştırın ve ocağın altını kapayın.