



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com](http://lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

ŞAMBALI

Selda Çetintaş

1 su bardağı toz şeker
2 su bardağı yoğurt
2,5 su bardağı irmik
1,5 su bardağı un
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
Şerbeti için:
3 su bardağı toz şeker
2,5 su bardağı su
1 tatlı kaşığı limon suyu
Üzeri için:
Kırık fındık veya fıstık

İşe şerbetini hazırlamakla başlayalım. Derin bir tencerenin için toz şeker ve suyu alalım. Kaynamaya bırakalım. 10 - 15 dk. kaynadıktan sonra limon suyunu ekleyip 5 dk. daha kaynatıp ocağın altını kapatalım. Ve soğumaya bırakalım. Diğer tarafta geniş bir kabin içine hamur için gereken tüm malzemeyi alıp iyice yoğuralım. Ele yapışan bir kıvamı oluyor. Yuvarlak cam ısıya dayanıklı kalıbın her tarafını margarin ile fırçayla yağlayalım. Hamurumuzu kalıbımıza alalım. Elimizi su ile ıslatıp hamuru güzelce yayalım. Bu aşamada isterseniz üzerlerine fıstık yerleştirebilirsiniz. 80 C fırında üzeri kızarıncaya kadar pişirelim. Fırından çıkan tatlımızın ilk sıcaklığı çıkınca dilimleyip şerbetini dökelim. En az 2 - 3 saat dinlendirdikten sonra şambalımız artık servise hazır.

