



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BASİT ŞAMBABA

2 su bardağı un
2 çorba kaşığı şeker
1 çorba kaşığı kuru maya
6 adet yumurtanın sarısı
1 çorba kaşığı margarin
1 su bardağı süt
Süslemek için;
Yarım paket krem şanti
2 adet kivi (istediğiniz meyvelerden de koyabilirsiniz)
Şerbeti için;
2.5 su bardağı şeker
2 su bardağı su
1/4 dilim limon

Derin bir kapta önce 1 su bardağı ılık süte, 2 kaşık şekeri ve mayayı karıştırılın. Sonra yumurta sarılarını ilave edip, çırpma teli ile karıştırılın. 2 su bardağı unu, ve eriyip soğumuş margarin ekleyip, tekrar iyice çırpılın. Orta büyüklükte bir kalıba ve ya tek kişilik kalıplara (muffin kalıplarında olabilir) margarinle yağlayıp un serpiştirelim hamuru içlerine boşaltalım. Kalıbı oda sıcaklığında 15-20 dakika bekletip hamurun kabarıp mayalanmasını sağlayalım. Hamur kabardığında önceden ısıtılmış 150 dereceli fırında pişirelim. Altı üstü kızardığında fırından alarak kaynar haldeki şurubu üzerine boşaltalım. Şerbet için 2.5 su bardağı şeker, ve su 1/4 limon dilimini kaynatalım. Şurubunu emdikten sonra kalıbı ters çevirip tatlıyı çıkaralım. 1 çay bardağı sütü krem şanti ile çırparak koyulaştırılın. Tatlının üzerini krem şanti ve meyvelerle süsleyelim. Soğuk olarak servis edin.

