



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BASİT ŞAMBABA

1 su bardağı un
2 adet yumurta
yarım kibrit kutusu büyüklüğünde yaş maya
1 tatlı kaşığı şeker
1 tutam tuz
1 çorba kaşığı ayçiçek yağı
Şurubu için:
1,5 su bardağı şeker
2 su bardağı su
1/4 limonun suyu
Üzerine:
Yarım paket kakaolu puding

Unun ortasını havuz gibi açalım. 1 tadı kaşığı şekeri yeteri kadar suyla eritip mayayı kabartalım. Yumurtalara, kabaran mayayı, bir tutam tuzu ve ayçiçek yağını ilave ederek, yoguralım. Tek kişilik kağıt ya da alüminyum kek kalıplarını yağlayıp, şeker serpelim. Hamuru küçük kalıplara eşit miktarda paylaştıralım.

Tepsiye dizerek, oda sıcaklığında yarım saat bekletelim. 110 dereceli fırında 15-20 dakika pişirip, fırından çıkaralım. Şekeri, suyu ve limon suyunu kaynatarak, şurubu hazırlayalım.

Şambabaları kaynayan şerbete ekleyip, ters yüz ederek, birkaç dakika şerbetin içinde kaynatalım.

Tatlının üzeri için, yarım paket kakaolu pudingi, üzerinde yazan tarifte olduğu gibi hazırlayalım. Basit şambabaların üzerine dökerek, servis yapalım.