



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATALI ŞAMBABA

1 su bardağı un
2 adet yumurta
yarım kibrit kutusu kadar yaş maya
1 tatlı kaşığı şeker
biraz tuz
1 çorba kaşığı sıvıyağ
Şurubu için
1,5 su bardağı şeker
2 su bardağı su
Çeyrek limonun suyu
Üzeri için
Yarım paket kakaolu puding

Unun ortasını havuz gibi açın. Yumurtaları ılık şekeri su ile eritip kabartılan mayayı, bir tutam tuzu ve yağı ilave ederek yoğurun. Tek kişilik kağıt ya da alüminyum kek kalıplarını yağlayıp, şeker serpin. Hamuru küçük kalıplara eşit miktarda paylaştırın. Tepsiyeye dizerek, oda sıcaklığında yarım saat bekletin. 110 derece fırında 15-20 dakika pişirip, fırından çıkarın. Şekeri, suyu ve limon suyunu kaynatarak, şurubu hazırlayın. Şambabaları kaynayan şerbete ekleyip, ters düz ederek bir kaç dakika şerbetin içinde kaynatın. Üzeri için yarım paket kakaolu pudingi hazırlayın. Kakaolu pudingi şambaba tatlısının üzerine dökün. Servise sunun.

[ML® Şambaba için tıklayın](#)