



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇİLEKLİ SAVARINLI ŞAMBABA

HAMUR MALZEMELERİ

3 su bardağı un (350 gr.)

2/3 dolu çorba kaşığı kuru Pakmaya (10 gr.)

1 1/4 su bardağı ılık süt (250 gr.)

4 adet yumurta

3/4 kahve fincanı toz şeker (40 gr.)

1 2/3 tatlı kaşığı vanilya (8 gr.)

1/2 çay kaşığı tuz (1 gr)

3/5 paket margarin (150 gr.)

ŞURUP MALZEMELERİ

3 su bardağı toz şeker (500 gr.)

3 1/2 su bardağı su (700 gr.)

10-15 damla limon suyu

ÜST MALZEMELERİ

250 gr. çilek

150 gr. krema

3 kahve fincanı toz şeker (150 gr.)

1 tatlı kaşığı doğranmış şam fıstığı

Mayayı ılık süt içinde eritin, ortasını çukur şeklinde açtığınız unun ortasına dökün ve 10 dakika kadar bekletin.

Bu arada yumurtaları şekerle çırpın, vanilyayı, tuzu ve erimiş margarinini de katın, çırpıma devam edin ve bu karışımı mayalı una karıştırın. Yumuşak bir hamur şeklini alıncaya kadar yoğurun ve elinizdeki yağlanmış savarin ve şambaba kalıplarının yansını dolduracak şekilde boşalım. Üzerlerini örtüp sıcak bir yerde iki katı kabanneaya kadar bekleyin 200°C ısıtılmış fırında 30 dakika pişirin. Diğer tarafta şeker, su ve limon suyunu kaynatarak şurubu hazırlayın, savarinlerle şambabalan içine koyun ve 5 dakika üzerini kapayarak bekletin. Şişmeye başlayınca alt üst yapın. Yeterince şurup çekip şişime kabın dışına alın ye soğutun. Soğuyunca üzerlerine kayısı marmelatı sürün taze çilek ve kremayla süsleyin.