



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ERİK ŞURUPLU ŞAMBABA

125 Gr Sana Klasik
1 Çay Bardağı Yoğurt
1 kahve fincanı sıvı yağ
4 yumurta sarısı
1 paket kabartma tozu
2 yemek kaşığı mısır nişastası
500 gr. kırmızı erik
3 su bardağı toz şeker

125 gr. oda sıcaklığında bekletilmiş Sana Klasik margarin yoğurma kabına alınır. 4 yumurta sarısı, 1 kahve fincanı sıvı yağ, 1 çay bardağı yoğurt, 1 paket kabartma tozu, 2 yemek kaşığı mısır nişastası ve alabildiği kadar un eklenerek hamurumuz hazırlanır. Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar alınarak yuvarlanarak fırın tepsisine dizilir. 200 derece önceden ısıtılmış fırında hafif pembeleşinceye kadar pişirilir. Şerbeti için 500 gr. kırmızı erik yıkandıktan sonra 5 su bardağı su ve 3 su bardağı toz şeker ile kaynatılır. Erikler rengini şerbete verdikten sonra dağılmadan şerbetten çıkarılır. Şerbet soğuduktan sonra fırından çıkan Şambabanın üzerine dökülür. 2 saat bekledikten sonra arzuya göre dondurma yada kaymak ile servis edilir.