



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KARAMELLİ ŞAMBALİ TATLISI

1 ay bardağı toz şeker
1 su bardağı irmik
1 su bardağı yoğurt
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
1 su bardağı un
Şerbeti:
2 su bardağı su
2 su bardağı tozşeker
Süslemesi:
Badem yada fındık

Bir tencereye şekerin yarısını koyup, şeker sulanıp renk değıştiren e kadar kavurun. Şeker rengi kahverengileşmeye başlayınca yarım su bardağı su ilave edin. Ağdalaşana kadar ocakta bırakın. Karamelleştğinde içine kalan 1,5 su bardağı suyu ve şekerin kalanını ilave edin. Yeterli süre ocakta tuttuktan sonra soğumaya bırakın. Başka bir kapta şeker ve yoğurdu karıştırıp içine un ve irmiğı de ekleyin. İyice karıştırdıktan sonra kabartma tozunu ve vanilyayı da ilave ederek çırpın. Küçük bir fırın kabını yağlayın şeker ve un serpiştirin. Hamuru boşalttıktan sonra üzerine iri dövülmüş fındık serpiştirip, önceden 200 derecede ısıtılmış fırına koyun. Fırından çıkartır çıkartmaz şerbeti üzerine dökün. Ardından üzerini tercihinize göre badem yada fındık ile süsleyin.

[ML® Şambali için tıklayın](#)

