



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEKMEZLİ ŞAMBALI

- 1 su bardağı yoğurt
- 1 çay bardağı toz şeker
- 1 yemek kaşığı üzüm pekmezi ve sıvı yağ
- 1 çay bardağı üzüm pekmezi
- 1 tatlı kaşığı limon suyu
- 1 adet çubuk tarçın
- Kalıbı yağlamak için ayrıca 1 yemek kaşığı tereyağı
- 500 gram irmik
- 2 paket vanilya ve kabartma tozu
- 1 çay bardağı ılık su
- Şerbeti için:
- 4 su bardağı su
- 2 su bardağı toz şeker
- Üzerini süslemek için:
- 1 çay bardağı kabuğu soyulmuş yer fıstığı

Derin bir kabın içine irmiği koyun ortasını havuz yapın. Hamur malzemelerini ekleyip yoğurun. Fırın kabını önce tereyağı ile yağlayın sonra pekmez sıvı yağ karışımı ile yağlayın. Malzemeyi bastırın. Fıstıkları dizin. Önceden ısıtılmış fırında 180 derecede 40-45 dakika pişirin. Diğer tarafta şerbet malzemelerini çubuk tarçınla kaynatın. En son limon suyu koyup kapatın ve şerbeti soğutun. Şerbeti kekin üzerine dökün. 2 saat şerbeti çekmesini bekleyin ve dilimleyerek servis yapın.



Fotoğraf "Somuncu" tarafından gönderildi. 14.07.2023