



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞAMBABA

3 su bardağı un
1250 mililitre ılık süt
2 tatlı kaşığı vanilya
Yarım çay kaşığı tuz
3,5 su bardağı su
250 gram çilek
Kayısı marmeladı
2/3 dolu çorba kaşığı kuru maya
4 adet yumurta
3+3/4 bardak toz şeker
150 gram tereyağı
10-15 damla limon suyu
150 gram krema
Antepfıstığı (kıyılmış)

Mayayı ılık süt içinde eritin. Çukur şekilde açtığınız unun ortasına dökün ve 10 dakika kadar bekletin. Bir kasede yumurtaları şekerle çırpın. Vanilyayı, tuzu ve erimiş tereyağını da katarak, çırpıma devam edin ve bu karışımı mayalı una ekleyin. Yumuşak bir hamur şeklini alıncaya kadar yoğurun ve karışımı minik kek kalıplarına, kalıplarını yarılarını geçmeyecek şekilde dökün. Bu halde üstlerini örterek sıcak bir yere yerde iki katı kabarıncaya kadar bekletin. 200 dereceye ısıtılmış fırında 30 dakika pişirin.

Diğer tarafta şeker, su ve limon suyunu kaynatarak şurubu hazırlayın. Şambabaların üzerine dökün ve üstlerini kapatarak beş dakika bekletin. Şişmeye başlayınca bir tepsiye alt üst edin. Şurubu yeterince çekip şişince kabın dışına alın ve soğutun.

Soğuyunca üzerine kayısı marmeladı sürün. Taze çilek ve kremayla süsleyin. İsteğe göre antepfıstığı serpererek servis yapın.

