



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ŞAMBABA

1 Su Bardağı Sivi Yağ
2 Çay Bardağı Su
1 Çorba Kasığı Sirke
Alabildigince Un
1 Çorba Kasığı Tereyağı
2 Çorba Kasığı Yoğurt
Kavurmak İçin:
3 Çorba Kasığı Un
Üzerine :
1 Adet Yumurtanın Sarısı
2 Çorba Kasığı tereyağı

Unun ortasını havuz gibi açalım. Yumurtaları, ilik sekerli su ile eritip, kabartılan mayayı, bir tutam tuzu ve yağı ilave ederek yoguralım. Tek kişilik kagit ya da alüminyum kek kalıplarını yağlayıp seker serpistirelim. Hamuru küçük kalıplara esit miktarda paylastıralım. Tepsiye dizerek oda sıcaklığında yarım saat bekletelim. 110 dereceli fırında 15-20 dakika pisirip, fırından çıkaralım. Sekeri suyu ve limon suyunu kaynatarak, surubu hazırlayalım. Sambabaları kaynayan serbete ekleyip ters yüz ederek birkaç dakika serbetin içinde kaynatalım. Üzeri için, yarım paket kakaolu pudingi üzerinde yazılan tarifte olduğu gibi hazırlayalım. Basit sambabaların üzerine dökerek servis yapalım.

[ML® Şambaba için tıklayın](#)