ŞAMBABA

MALZEMELER
Un 3 su bardağı
Kuru pakmaya 2/3 dolu çorba kaşığı
Süt (ılık) 1250 gr.
Yumurta 4 adet
Vanilya 2 tatlı kaşığı
Toz şeker 3 - 3/4 bardak
Tuz 1/2 çay kaşığı
Margarin 150 gr.
Su 3,5 su bardağı
Limon suyu 10-15 damla
Çilek 250 gr.
Krema 150 gr.
Kayısı marmelatı
Çam fıstığı (doğranmış) 1 tatlı kaşığı

YAPILIŞI
Mayayı ılık süt içinde eritin. Ortasını çukur şekilde açtığınız unun ortasına dökün ve 10 dakika kadar bekletin. Bu arada bir Borcam tencerede yumurtaları şekerle çırpın. Vanilyayı, tuzu ve erimiş margarini de katın, çırpmaya devam edin ve bu karışımı mayalı una karıştırın. Yumuşak bir hamur şeklini alıncaya kadar yoğurun ve Borcam dilimli kek kabının yarısını geçmeyecek şekilde boşaltın. Üzerlerini örtüp sıcak bir yerde iki katı kabarıncaya kadar bekletin. 200 derecede ısıtılmış fırında 30 dakika pişirin. Diğer tarafta şeker, su ve limon suyunu kaynatarak şurubu hazırlayın. Şambabaların üzerine dökün ve üzerini kapatarak beş dakika bekletin. Şişmeye başlayınca bir başka Borcam kaba alt üst edin. Yeterince şurubu çekip şişince kabın dışına alın ve soğutun. Soğuyunca üzerine kayısı marmelatı sürün. Taze çilek ve kremayla süsleyin. Şamfıstığı serpin ve servis yapın.

ML® Şambaba için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:43592 • adı:Şambaba • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:26.04.2024 - 21:09