



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞAMBABA TATLISI

Un (2 bardak)
Yaş Maya (1 çorba kaşığı)
Toz şeker (1 çorba kaşığı)
Yumurta (4 adet)
Margarin (2 çorba kaşığı)
Ayçiçeği yağı (1 çorba kaşığı)
Süt (yarım bardak)
Su (1 bardak)
Şerbeti için:
Su (3 bardak, soğuk)
Şeker (3 bardak)
Limon (1/4 adet)
Üzeri için:
1 paket krem şanti

Oval bir kaba 2 bardak un koyun. Ayrı bir küçük kapta bulunan 1 çorba kaşığı yaş mayanın üzerini 1 çorba kaşığı sütle çok az ıslatın. Üzerine 1 çorba kaşığı toz şeker, 1 çorba kaşığı ayçiçek yağı dökün ve mayayı ezerek küçük kabın içindekileri karıştırın.

Çözdürdüğünüz mayayı hamurun ortasına koyun. Üzerine 4 adet yumurta kırın ve hamurun ortasındaki yumurtalardan başlayıp çırparak karıştırın. Hamurun akıcı kıvama gelebilmesi için karıştırırken üzerine ara ara toplamda yarım bardak olacak şekilde süt koyun ve hızlıca karıştırmaya devam edin.

Ayrı bir yerde alüminyum kalıpları 2 çorba kaşığı margarin ile yağlayın ve fırın tepsisine dizin. Hamur kabarcacağı için, önceden hazırladığınız akıcı kıvamdaki hamuru yağladığınız kalıpların içine, kalıpların yarısına gelecek kadar koyun. Hamurların mayalanması için kalıpların üzerlerini bir bez ile örterek yaklaşık 30 dakika beklemeye bırakın. Yarım saatin sonunda mayalanmış hamurların üzerlerini açın. Önceden 170 derecede ısıttığınız fırına koyun ve altın sarısı bir renk alana kadar yani yaklaşık 45 dakika pişirin. Tatlınız pişerken şerbeti hazırlamak için bir tencereye 3 bardak soğuk su koyun. Üzerine 3 bardak şeker ilave edin. 1/4 adet limonun suyunu tencereye sıkıp tencerenin kapağını yarım şekilde kapa-tın,.Ve tencereyi kaynamaya bırakın.

Üzerleri kızaran tatlınızı fırından alın. Tatlıları kalıplarından çıkarıp derince bir tepsiye dizin. Tepside düzgün durabilmesi için kabaran kısımlarındaki fazlalıkları bir bıçakla kesin. Tepsiye dizdiğiniz tatlıların üzerlerine bir kepçeyle sıcak şerbetin tamamını dökün. Şerbeti döktüğünüz tatlıları tepsisiyle ocağa alın ve şerbet azalana kadar yani yaklaşık 10 dakika kaynatın. Bu işlem sırasında tepsinin içerisindeki şerbeti tatlıların üzerlerine dökerek yedirin. Kaynama sırasında şerbet koyulaşacağından şerbeti 1 bardak suyla inceltin. Böylelikle tatlının hafif olmasını ve şerbeti daha çok emmesini sağlayabilirsiniz.

Tatlınız soğuduktan sonra servis tabağına alın geniş yeri yukarıda olacak şekilde düz olarak koyun. Tatlının üst kısmından bir parmak kalınlığında kapak çıkarır gibi kesin fakat tam koparmayın. 1 paket krem şantiyi üzerindeki tarife göre hazırlayıp, dişli bir sıkma torbası ile kestiğiniz kapağı hafif kaldırarak arasına dekoratif bir şekilde sıkın.