



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞAMBABA

Emine Beder

2 yumurta
2 su bardağı un
1/2 kibrit kutusu kadar yaş maya (20 gr.)
1 tatlı kaşığı şekeri
1 fiske tuz
2 çorba kaşığı sıvı yağ
1/2 su bardağı su
Şerbeti için:
2,5 su bardağı şeker
2 su bardağı su
1/2 tatlı kaşığı limon suyu
Üzerine:
1/2 paket krem şanti
1/2 su bardağı süt

Ilık suyun içine mayayı ve şekeri ilave edip mayanın kabarmasını sağlayalım. Hamur yoğuracağımız kaba yumurtaları, mayalı suyu, sıvı yağı ve bir fiske tuzu ekleyip çırpma teli ile karıştıralım. Elenmiş unu ekleyip özlü bir hamur yoğuralım. Tek kişilik kek kalıplarını veya muffin kalıplarını erimiş margarinle yağlayıp hafifçe un serpeyim. Hamuru kalıpların içine boşaltalım, 1/2 saat oda sıcaklığında bekletip ikinci kez mayalanmasını sağlayalım. Mayalanan hamurları 180° ısıllı fırında altları ve üstleri pembeleşene dek pişirelim. Bu arada şerbeti hazırlayalım. Şekeri, suyu, limon suyunu 5 dk. kaynatalım. Pişen şambabaları fırından alırken şerbetin içine bırakalım. Arada bir ters yüz ederek birkaç dk. kaynatıp şerbetini emmesini sağlayalım. Tatlıları şerbetten çıkarıp üzerlerine derin kesikler yapalım. Krem şantiyi soğuk süt ile çırparak koyulaştıralım. Krema pompası yardımı ile şambabaların kesiklerine doldurup servis yapalım.