



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞAMBALI (İZMİR)

İzmir İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

2 su bardağı yoğurt

2 su bardağı şeker

½ kg irmik

1 su bardağı un

1 çay kaşığı (tepeleme) karbonat (kabartma tozu olmaz)

Şurubu için:

4.5 su bardağı şeker

3.5 su bardağı su

1-2 paket vanilya

Hamurun malzemeleri bir kaba konularak çırpma teli ile iyice karıştırılır. Dikdörtgen cam kaba ya da aynı büyüklükteki uygun olan bir tepsi önce su ile ıslatılır daha sonra hamur dökülür. Pişince ince dikdörtgenler şeklinde kesileceğinden bunların ortasına gelecek şekilde sıralı olarak fıstık ya da badem dizilir. 180-200 c de üzeri nar gibi kızarıncaya kadar pişirilir. Bir tencerede su ile şeker şerbet kıvamına gelinceye kadar pişirilir ve pişmesine yakın vanilyaları eklenilir. Ocaktan alınan şerbet ve fırından çıkan tatlı ılımaya bırakılır. Her ikisi de ılıyınca şerbeti tatlının üzerine dökün ve resimdeki gibi ince dikdörtgenler şeklinde keserek servis edin. Afiyet olsun.

Not: Şambalı İzmir'in meşhur tatlısıdır. Eskiden ara sokaklardan günün her saati şambalı tatlısını satanlar geçerd ve özellikle çocuklar bir parça tatlı almak için harçlıklarını biriktirirlerdi.

