



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞAMBALI (İZMİR)

4 adet yumurta
1 su bardağı toz şeker
1 su bardağı irmik
1 su bardağı yoğurt
1 su bardağı un
1 paket kabartma tozu
2 paket vanilya
Şerbeti için:
3,5 su bardağı toz şeker
3 su bardağı su
Süslemek için:
1 su bardağı süt
1 paket krem şanti
200 gram fındık

Yumurta ve toz şekerini çırpın.

Yoğurt, irmik, un, kabartma tozu ve vanilyayı ekleyin, kek kıvamında iyice karıştırın.

Yağlanmış fırın tepsinine döküp 180 derece ısıtılmış fırında üzeri kızarana kadar pişirin.

Diğer tarafta şerbetini hazırlayın.

Hamur da şerbet de ılıkken üzerine gezdirin.

Soğuyunca dilimleyip üzerini krem şanti ve fındıkla süsleyip servis yapın.

