



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ŞAMBALI TATLISI (İZMİR)

3 su bardağı irmik  
1,5 su bardağı yoğurt  
1 çay bardağı şeker  
1 paket kabartma tozu  
1 çay kaşığı karbonat  
Şerbeti için:  
4,5 su bardağı şeker  
3,5 su bardağı su  
1 çay kaşığı limon suyu

Geniş bir kapta yoğurt ve irmiği karıştırıyoruz. Üzerine kalan diğer malzemeleri ekliyoruz. Cam bir tepsiyi yağlıyoruz ve üzerine harcı boşaltıyoruz. Kaşık yardımıyla hafifçe tepsinin tabanına değmeyecek şekilde kesilecek yerleri çiziyoruz. Üzerine fıstık diziyoruz ve önceden ısıtılmış 175 derecedeki fırında pişiriyoruz. Şerbeti için; şeker ve suyu bir tencereye koyuyoruz, 12- 15 dakika kadar kaynatıyoruz. Tepsiyi fırından çıkarınca sıcak hamurun üzerine sıcak şerbeti döküyoruz.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 27.07.2021