ŞAMBALİ (İZMİR)

500 gram irmik
1 su bardağı yoğurt
1 su bardağı toz şeker
1 çay kaşığı karbonat
0.5 su bardağı un
1 paket vanilya
4 su bardağı şeker
4 su bardağı su
10 damla limon

Öncelikle 4 su bardağı toz şeker ile 3.5 su bardağı suyu bir tencereye alıp şerbeti yapıyoruz. Şerbet kaynamaya başlayınca içerisine 5-6 damla limon suyu sıkıp 5 dakika kaynatıp altını kapatıyoruz.
İrmik, toz şeker, vanilya ve unu bir karıştırma kabına alıp karıştırıyoruz. Tam ortasında bir çukur açıp karbonatı koyup üzerine 5-6 damla limon sıkıyoruz.
Üzerine yoğurt ve 1/2 su bardağı suyu ekleyip, homojen bir karışım olana kadar karıştırıyoruz.
Bir fırın tepsisinin dibine fırça yardımı ile önce tereyağı daha sonra pekmez sürüp üzerine irmik serpiyoruz.
Karışımı döküp her yeri eşit kalınlıkta olacak şekilde yayıyoruz.
Hamur karışımının üzerine tekrar pekmez sürüp irmik serpiştiriyoruz. Bıçakla dilim çizgileri atıp üzerini fıstık ya da bademle süslüyoruz.
200 derece fırında tam 1 saat pişiriyoruz.
Fırından çıktıktan sonra 5 dakika dinlendirip, dilimlemek için çizdiğimiz çizgilerin üzerinden bıçakla geçip şerbetini döküyoruz.
Tatlınızın üzerini fıstıkla süsleyebileceğiniz gibi hindistancevizi, toz antepfıstığı ile de süsleyebilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:161059 • adı:Şambali (İzmir) • gönderen:Domates Perisi • indirme tarihi:21.05.2024 - 10:20