



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

ŞAMBALI (İZMİR)

Erkan Elçin

500 gr orta irilikte irmik
2 su bardağı şeker
2 su bardağı yoğurt
1 su bardağı un
1 çay kaşığı karbonat
100 gr yer fıstığı
Şerbeti için:
4,5 su bardağı şeker
3,5 su bardağı su
Yarım limon suyu
1 tatlı kaşığı pekmez

Şerbetin malzemeleri birlikte kaynatılır, koyu bir kıvam elde edince soğumaya bırakılır.
Bir kâse içinde yoğurt ve şeker karıştırılır. İçine irmik, un ve karbonat ilave edilir, bir kek hamuru gibi olur.
Hazırlanan hamur yağlanmış tepsiye dökülür.
Yarım yer fıstıkları üzerine düzenli bir şekilde, 3 cm aralıklarda dizilir.
Önceden 150 dereceye ısıtılmış fırında, ara ara kontrol edilerek pişirilir. Pişme süresi bazı fırınlarda 1 saati bulabilir.
Pişen hamur, fıstıklar ortada kalacak şekilde dilimlenir.
Önceden hazırlanmış ve soğumaya bırakılmış şerbet sıcak tepsiye dökülür.
Tepsi, pişen hamurun şerbeti çekmesi için tekrar fırına konur.
Soğuduktan sonra servis edilir.

