



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ŞAMBALI (İZMİR)

2 su bardağı irmik  
1/2 su bardağı şeker  
1 su bardağı yoğurt  
2 paket vanilya  
1 paket kabartma tozu  
50 gr. badem  
Şerbeti için;  
3 su bardağı şeker  
3 su bardağı su  
1/2 tatlı kaşığı limon suyu

Hamur yoğuracağımız kaba yoğurdu, şekerini, vanilya ve kabartma tozunu ekleyip çırpma teli ile karıştıralım. İrmiki katıp özlü bir hamur yoğuralım. Hamuru, margarinle yağlayıp tabanına un serptiğimiz tepsiye boşaltalım, üzerini düzeltelim. Hamurun üzerine sık aralıklarla badem yapıştırıp 180° ısıllı fırında altı üstü pembeleşene dek pişirelim. Fırından alır almaz üzerine önceden hazırlayıp soğuttuğumuz şerbeti gezdirelim. Tatlıyı, sönmüş fırında 5 dk. bekletip şerbetini emmesini sağlayalım. Şerbeti için, şekerini, suyu, limon suyunu 5 dk. kaynatıp ateşten alarak iyice soğutalım.

Not: Bademleri sıcak suda 5 dk. bekletip kabuklarını çıkardıktan sonra kullanın.

