



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ŞAMBALİ TATLISI

Şerbeti için:

3 su bardağı şeker

2,5 su bardağı su

Yarım limon suyu

Hamuru için:

2 su bardağı irmik

1 su bardağı un

1 paket kabartma tozu

1 paket vanilya

2 su bardağı yoğurt

İrmik, un, kabartma tozu ve vanilyayı bir kabın içine karıştırın. Yoğurdu da içine ekleyip boza kıvamında koyu bir karışım elde edin. Bu karışımı da yağlanmış kalıbın içine döküp 200 derecedeki fırında 30 dakika pişmeye bırakın. Üzeri kızaran tatlıyı dilimlere kesin. Bu arada şerbetini kaynatın. Şeker ve suyu 5 dakika kaynatıp ocaktan alın. Şerbete limon suyunu ekleyip sıcak olarak sıcak tatlının üzerine dökün. Tatlıyı 5 dakika daha fırına verin. Şerbeti çekince servis yapın.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 16.01.2024