ŞAMBALİ

6 bardak irmik
2 bardak şeker
1 bardak ilik su
50 gr. margarin
1 bardak yoğurt
1 tatlı kaşığı karbonat
1,5 kg. şeker
2,5 bardak su
2 kaşık limon suyu

Öncelikle bir gece önceden 1,5 kg. şeker, 2,5 bardak su ve 2 kaşık limon suyu kaynatın ve şurup kıvamına gelince ocaktan indirin, soğumaya bırakın. Yine akşamdan 6 bardak irmik, 2 bardak şeker, 1 bardak ılık su, 1 bardak yoğurt ve 1 tatlı kaşığı karbonat ile birlikte karıştırın. Ertesi gün tatlıyı yapacağınız tepsiyi sana margarinle iyice yağlayın. Buzdolabında akşamdan beri beklettiğiniz irmikli karışımı yağlanmış tepsiye dökün. Avuç içini ıslatıp tepsiye döktüğünüz malzemelerin üzerine bastırıp düzgün hale getirin. Fırına sürmeden önce bıçakla istediğiniz şekilde kesin.180 derecelik fırında 30-35 dk. pişirin. Üzeri kızarınca fırından çıkarın ve soğuk şerbeti hemen üzerine dökün. Şerbeti çekene kadar bekletip servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:125888 • adı:Şambali • gönderen:Saadet • indirme tarihi:29.03.2024 - 10:24