



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞAMBALI

<https://www.elele.com.tr>

2.5 su bardağı irmik
1 su bardağı toz şeker
1 su bardağı süzme yoğurt
1 paket karbonat
Şerbeti için:
2 su bardağı toz şeker
3 su bardağı su
2-3 damla limon suyu
Üzeri için:
Vanilyalı dondurma
Badem

Şerbeti için toz şeker ve suyu geniş bir tencereye alıp kaynatın. Limon suyunu ilave edip 3-4 dakika daha kaynatın. Ocaktan alıp soğumaya bırakın. Şambali için gerekli olan tüm malzemeyi geniş bir tencereye alın. Pürüzsüz kıvamlı bir harç elde edinceye kadar bir mikser yardımıyla çırpın. Harcı hafif yağladığınız bir fırın kabına yayın. üzerine tuzsuz fıstıkları ilave edip önceden ısıtılmış 180 derece fırında 35-40 dakika pişirin. Soğuyan şerbeti sıcak tatlının üzerine dökün. Tatlı şerbeti tamamen çekince dilimleyin. Vanilyalı dondurma ve bademle süsleyerek servis yapın.

