



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ŞAMBALI TATLISI

Samsun İl Tarım Müdürlüğü

2 su bardağı iri boy irmik
1 su bardağı seker
1 su bardağı yoğurt
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
Şerbeti İçin:
3 su bardağı seker
2 su bardağı su
1 tatlı kaşığı limon suyu

Malzemelerin hepsi karıştırılıp borcam büyüklüğünde yağlanmış bir kalıba dökülür. Üzerine arzuya göre ağartılmış badem dizilir veya iri kırılmış fındık serpiştirilir. İyice kızarana kadar 180C'li fırında pişirilir. Bu arada seker ve su kaynatılır. Kaynadıktan yaklaşık 4-5 dakika sonra limon suyu eklenip bir taşım daha kaynadıktan sonra altı kısılıp bekletilir. Fırından çıkınca kaynayan şurubu dökülür. Şurubu tamamen çekince (tercihen ertesi gün) istenilen şekilde kesilip servise sunulur.
