



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞAMBALI

Yarım kg irmik
1 su bardağı şeker
2 su bardağı yoğurt
1 paket vanilya
1 paket kabartma tozu
1,5 çay kaşığı karbonat
Şerbeti için:
3 su bardağı şeker
3,5 su bardağı su
1 dilim limon suyu
Üzeri için:
Fıstık

Şerbeti için, su ve şeker kaynatılır, birkaç damla limon suyu sıkılır, biraz kalınlaşınca ateşten alınarak soğumaya bırakılır.

Bir karıştırma kabında irmik, 1 su bardağı şeker, yoğurt, vanilya, kabartma tozu ve karbonat iyice karıştırılır.

Fırın tepsisi yağlanır ve karışım dökülür. Bu şekilde 2 saat dinlendirilir.

Süre sonunda bıçakla dilimlere ayrılır, dilimlerin ortasına fıstık konur.

Tepsi 180 derece fırında kızarana kadar tutulur.

Fırından çıkartılır, kesim yerleri tekrar kesilir. İlk sıcaklığı çıktıktan sonra üzerine şerbet dökülür.

Tepsinin üzeri örtülerek bir gün dinlendirilir, ertesi gün servise sunulur.

