



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ŞAMBALI

3 su bardağı irmik  
1,5 su bardağı yoğurt  
1 çay bardağı şeker  
1 kabartma tozu  
1 çay kaşığı karbonat  
Şerbeti için  
4,5 su bardağı şeker  
3,5 su bardağı su  
1 çay kaşığı limon suyu

Geniş bir kaba yoğurt ve şeker alınır iyice karıştırılır. Üzerine kalan diğer malzemeler eklenir biraz katı kıvamda olacak. Orta boy bir cam tepsi yağlanır üzerine boşaltılır. Üzerini düzeltmek için eller ıslatılarak üzeri iyice düzeltilir. Kaşık veya bıçak yardımıyla hafifçe tepsinin tabanına değmeyecek şekilde kesilecek yerleri çizilerek belirlenir. Üzerine fıstık dizilir ve önceden ısıtılmış 175 derecede ki fırına verilir 30 dakika altı üstü kızarıncaya pişirilir.

Şerbeti yapmak için tencereye şeker ve su alınır kaynayıncaya kadar karıştırılarak şekerin erimesi sağlanır. Kaynamaya başlayınca 12- 15 dakika kadar kaynatılır. Sıcak şerbet fırından çıkan sıcak tatlının üzerine gezdirilir. 4- 5 saat iyice Şerbetini çekip dinlenen tatlı istenilen şekilde süsleyip servis edilir.

Not: 1 gün bekletilirse daha lezzetli olur.

