



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞAMBALI

<https://acunn.com>

500 gr irmik
1.5 su bardağı yoğurt
1.5 su bardağı şeker
1,5 paket kabartma tozu
1,5 paket vanilya
Şerbeti için:
2 su bardağı su
3,5 su bardağı toz şeker
Birkaç damla limon suyu
Üzeri için:
Tuzsuz yer fıstığı

Derin bir kaba irmik, toz şeker, yoğurt, kabartma tozu ve vanilyayı ilave edip ve karıştırın. Karışımı yağladığınız fırın tepsisine boşaltın Hamurun üzerine fıstık sıralayın. 200 derecede (40 dakika) kızarana kadar pişirin. Şerbet için 2 su bardağı suya 3,5 su bardağı şeker ilave edin. Kaynamaya başladıktan 5 dakika sonra ocaktan indirin. Tepsi fırından çıktıktan sonra sıcak şerbeti dökün, şurubu çekmesini bekleyin. Dilimleyip servis yapın.

