



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞAMBALI

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

Hamur:

3 su bardağı irmik

1,5 su bardağı toz şeker

1,5 su bardağı buzdolabında soğutulmuş süt

1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin

1 poşet Dr. Oetker Hamur Kabartma Tozu

Şurup:

3 su bardağı su

3 su bardağı toz şeker

1 tatlı kaşığı limon suyu

Üzeri için:

0,5 su bardağı tuzsuz yer fıstığı

Kalıp:

Dikdörtgen kalıp (20x32 cm)

İrmik, toz şeker, soğuk süt, şekerli vanilin ve hamur kabartma tozunu bir kaba alın, kaşık ile 1 dakika iyice karıştırın. Kalıba dökün ve üzerini bir tepsi ile kapatıp 1-1,5 saat bekletin.

Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Alt-üst pişirme: 180 °C

Turbo pişirme: 170 °C

Süre sonunda hamurun üzerini bıçak ile çizerek dilimleri belirginleştirin. Her dilime 2 adet gelecek şekilde fıstıkları üzerine sıralayın ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 30 - 35 dakika

Bu arada şurubu hazırlamaya başlayın. Toz şeker ve suyu bir tencereye alın. Orta ateşte şeker eriyinceye kadar karıştırın. Kaynamaya başladığında limon suyunu ilave edin ve ocağı kısın. 10 dakika daha kaynatıp ocaktan alın.

Fırından çıkarıp bıçak ile işaretlenmiş yerlerden dilimleyin. 5 dakika bekletin ve üzerine ılık şurubu dökün. Oda sıcaklığına gelince buzdolabına alın. 1-2 saat belettikten sonra servis yapın.



