



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ŞAMBALI

500 gram irmik
1,5 su bardağı şeker
1,5 su bardağı su
1 çay kaşığı karbonat
Tepsiye yaymak için:
1 tatlı kaşığı pekmez
2 tatlı kaşığı su
Şerbeti için:
3 su bardağı su
3 su bardağı şeker
Yarım limon suyu
Süslemek için:
Tuzsuz fıstık
Ara kreması için:
200 gram krema
100 gram kaymak
1 tatlı kaşığı limon suyu

İlk olarak sütün içerisine toz şekeri eklenir. Şeker sütün içerisinde eriyinceye karıştırılır. Yoğurma kabına irmik ve karbonat eklenir. Ilıtılan süt irmiğin üzerine yavaş yavaş boşaltılır ve tüm malzeme bir spatula veya tahta kaşık yardımı ile karıştırılır. Ardından streç filmle kapatarak bir gece dinlenmesi için buzdolabına kaldırılır. Dinlenen irmiği dolaptan çıkarıldıktan sonra irmik 3-4 dakika kadar yoğurulur. Fırın tepsisi tabanını yağlanır. Hamuru tepsiye eşit miktarda dağıttıktan sonra düzlenir. Daha sonra tatlı eşit olacak şekilde kesilir. Kesme yerleri belli olacak şekilde iz yapılması yeterli olacaktır. Her bir dilimin üzerine daha sonra tuzsuz yer fıstığı yerleştirilir. Tatlı 180 derece ısıtılan fırında yaklaşık 30 dakika pişirilir. Şambalinin şerbeti için toz şeker ve su tencereye alınarak karıştırılır. Şerbet kaynamaya başladıktan sonra içerisine limon suyu ilave edilir. 15 dakika daha kaynatılır. Fırından alınan tatlı üzerindeki izlerden kesilir. Sıcak şambalinin üzerine sıcak şerbeti dökülür.

