



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ŞAMBALI

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

500 gr. irmik  
1.5 su bardağı şeker  
2 su bardağı yoğurt  
1 paket karbonat  
1 paket vanilya  
Şerbeti için:  
2.5 su bardağı su  
3 su bardağı şeker  
Bir kaç damla limon suyu  
Üzeri için:  
Yer fıstığı ya da badem

Hamuru için, şeker ve yoğurdu derin bir karıştırma kabına alıp, karıştırın. İrmik, karbonat ve vanilyayı ekleyip, karıştırın. Kek hamurunda daha yoğun bir hamur elde edeceksiniz. Dikdörtgen borcamı yağlayın. Hamuru tepsiye yayın, eşit olacak şekilde her tarafını düz hale getirin. Bu aşamada eşit kalınlıkla ve düz olmasına özen gösterin. Tepsinin üzerini kapatın. Buzdolabında bir gece bekletin. Vaktiniz yoksa bir kaç saat bekletmeniz yeterli olur. Dinlenen hamurumuzu pişirmeden önce dikdörtgen olarak dilimleyin. Her dilimin üzerine yer fıstığı ya da badem koyun. 180 dereceli fırında iyice kızarıncaya kadar pişirin. Bu arada şerbeti için şeker ve suyu bir tencereye alın. Orta ısıdaki ocakta şeker eriyinceye kadar karıştırın. Kaynamaya başladığında limon suyunu ilave edin ve ocağı kısın. 10 dakika daha kaynatıp ocağın altından alın, ılınmasını bekleyin. Fırından çıkardığınız şambaliyi daha önce işaretlenmiş yerlerden tekrar dilimleyin. 5 dakika sıcaklığının çıkmasını bekleyin ve üzerine ılık şerbeti dökün. Şerbeti çekip oda sıcaklığına gelince buzdolabına alın. 2-3 saat bekletin ve servis yapın.

