



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ŞAMBALİ TATLISI

2 su bardağı irmik  
1 su bardağı yoğurt  
Yarım su bardağı sıvı yağ  
1 su bardağı toz şeker  
1 su bardağı rendelenmiş hindistancevizi  
1 paket kabartma tozu  
1 paket vanilya  
Şerbeti için:  
3 su bardağı su  
2,5 su bardağı toz şeker  
1 dilim limon

Öncelikle şerbeti hazırlamak için suyu ve şekerini bir tencereye alın ve kaynatın. Kaynamaya başladıktan sonra limon dilimini ekleyin ve yaklaşık 10 dakika kadar kısık ateşte kaynatmaya devam edin. Şerbet kıvamını alınca ocaktan alıp soğumaya bırakın.

Bir kaseye irmik, yoğurt, sıvı yağ, toz şeker, rendelenmiş hindistancevizi, kabartma tozu ve vanilyayı ekleyin. Malzemeleri iyice karıştırın.

Karışımı yağlanmış bir fırın kabına dökün ve düzgünce yayın.

Önceden ısıtılmış 180 derece fırında, üzeri kızarana kadar pişirin. Yaklaşık olarak 30-40 dakika sürebilir.

Fırından çıkardıktan sonra, sıcak olan tatlıyı soğuyan şerbetle ıslatın.

Şerbetini çekip iyice soğuyan tatlıyı dilimleyerek servis yapın. İsteğe bağlı olarak üzerini hindistancevizi veya ceviz ile süsleyebilirsiniz.