



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞAMBALİ TATLISI

2 su bardağı irmik
1 su bardağı un
1 su bardağı yoğurt
1 çay bardağı sıvı yağ
1 çay bardağı irmik
1 paket kabartma tozu
Yarım su bardağı şeker
1 tatlı kaşığı vanilya
Yarım su bardağı süt
2 su bardağı su (şerbet için)
2 su bardağı şeker (şerbet için)

İlk olarak bir kaba irmik, un, yoğurt, sıvı yağ, şeker, kabartma tozu, vanilya ve sütü ekleyin ve karıştırarak yumuşak bir hamur elde edin.

Hamuru yağlanmış fırın tepsisine dökün ve üzerine bir çatal ile şekil verin.

Önceden ısıtılmış 180°C fırında 25-30 dakika pişirin.

Tatlınız pişerken, şerbet için su ve şekeri bir tencerede kaynatın. Şerbet kaynadıktan sonra 10 dakika kadar kısık ateşte kaynatın ve ocaktan alın.

Fırından çıkan sıcak tatlının üzerine soğuyan şerbeti dökün.

Şambali tatlısı şerbetini çektikten sonra dilimleyip soğuk servis yapın.

