



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞAMBALI

1 su bardağı şeker
1 su bardağı yoğurt
1.5 su bardağı irmik
1 su bardağı un
Tarçın
1/2 paket kabartma tozu
Yer fıstığı
Şerbet için:
2.5 su bardağı şeker
1.5 su bardağı su

Şeker, yoğurt, irmik, un ve kabartma tozu karıştırılarak orta boy yağsız tepsiye dökülür. Kabukları Soyulmuş fıstıklar 2 parmak arayla malzemenin üzerine sıralanarak 180° kızartılır. Kaynayıp soğutulmuş şurup kızarmış şambalının üzerine dökülür. Tekrar söndürülmüş fırına sürülür. 5 dakika sonra çıkarılır. Baklava dilimleri keserek üzerine tarçm serpilip servis yapılır.