



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ŞAMBALI

2 su bardağı irmik
1 su bardağı toz şeker
1 su bardağı yoğurt
1 paket vanilya
1 paket kabartma tozu
20 gr. badem
Yarım bardak süt
1 çorba kaşığı margarin
Şerbeti için:
3 su bardağı su
3 su bardağı şeker
1/4 limon

Oval bir kaba 2 bardak irmik koyun, içine 1 paket kabartma tozu ve 1 paket vanilya koyun. Üzerine 1 bardak toz şeker, yarım bardak süt 1 bardak yoğurt ilave edin. Kabin içindeki tüm malzemeyi çırpın, 1 çorba kaşığı margarin ile tepsinin her yerini fırça yardımıyla yağlayın. Daha Önceden hazırladığınız harcı tepsiyeye boşaltın ve bir kaşık yardımıyla üzerini düzeltin, Tatlının üzerine 20 gram bademi paylaşarak eşit aralıklarla dizin. Tatlıyı önceden 180 derece ısıtılmış fırına verin. Altın sarısı bir renk alana kadar pişirin, Şerbeti için 3 bardak soğuk suyun içine 3 bardak şeker ilave edin. 1/4 adet limonun suyunu tencereye sıkın ve limonun posasını da tencere koyun. Kapağını yarım şekilde kapattığınız şerbetin ılımasını bekleyip bir kepçe yardımıyla yavaş yavaş tatlının üzerine dökün. Soğuduktan sonra servis yapın.