



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## ŞAMBALİ TATLISI

4 su bardağı irmik  
2 su bardağı yoğurt  
2 su bardağı şeker  
1 su bardağı un  
1'er paket kabartma tozu, vanilya  
Üstüne badem  
Şerbeti için:  
4 su bardağı su  
5 su bardağı şeker

Derin bir kaptan yoğurt ve şekerini çirpın, üzerine irmik, vanilya, kabartma tozu ve un ilave edin, iyice karıştırın. Karışımı yağladığınız fırın tepsisine boşaltın. Hamurun üzerine badem sıralayın. 170 derecede kızarana kadar pişirin. Tepsi fırından çıktıktan sonra dilimleyin, üzerine soğuk şerbet dökün, bir tepsi ile üzerini kapatıp şurubu çekmesini bekleyin. (tatlı sıcak şerbet soğuk olacak). En az 12 saat sonra servis yapın. Şerbet için 4 su bardağı suya 5 su bardağı şeker ilave edin. Kaynamaya başladıktan 5 dakika sonra ocaktan indirin, soğumaya bırakın.