



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞAMBALİ TATLISI

1,5 yemek kaşığı (50 gr) Bizim Yağ
2,5 su bardağı irmik
1 su bardağı toz şeker
1 su bardağı süzme yoğurt
1 paket karbonat
10-15 adet tuzsuz fıstık
Şerbeti için;
2 su bardağı şeker
3 su bardağı su
2-3 damla limon suyu

Öncelikle şeker, su ve limon suyunu bir tencereye alıp kaynatarak şerbeti hazırlıyoruz ve soğumaya bırakıyoruz. Bizim Yağ'ı eritiyoruz ve ılınmaya bırakıyoruz. Yoğurt ve şeker mikser yardımı ile güzelce çırpıyoruz. Bizim Yağ'ı ve geri kalan malzemeleri de ekleyip homojen bir karışım olana kadar çırpıyoruz. Kare geniş bir borcama döküp, üzerine fıstıkları diziyoruz. 180 derece fırında üzeri renk alana kadar pişiriyoruz. Pişince fırından alıp üzerine soğumuş olan şerbeti döküyoruz.

Not: Şambali fırından çıkar çıkmaz soğuk ya da ılık şerbet ile şerbetlemelisiniz ki tatlı şerbeti güzelce çeksin.