



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

VİŞNELİ ŞAMBALI

Yoğurt 1 bardak
Şeker 1 bardak
İrmik 2 bardak
Un 1/2 bardak
Karbonat 1 tatlı kaşığı
1 vanilya
Yer fıstığı
Şerbeti için:
3 bardak su
3 bardak şeker
SuperFresh Vişne ½ paket
limon 2 damla

Şerbeti için SuperFresh Vişneyi, şekerini ve suyu bir tencereye alarak kaynatın. Kaynamaya yakın limonu sıkın. Şerbet kıvamına gelince altını kapatarak soğumaya bırakın. Bir kâbın içerisinde yoğurt, irmik ve şekerini çırpın. Un, vanilya ve karbonatı ekleyip 15-20 dakika irmikler şişene kadar bekletin. Fırın tepsisini yağlayarak karışımı tepsiye dökün. Üzerini yer fıstığı ile süsleyin. Önceden ısıtılan 180 derece fırında pişirin. Fırından çıktıktan sonra sıcakken soğuk şerbeti üzerine döküp şerbeti içine çekmesini bekleyip servis edin.

