



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'in Mütevazı Lezzetler Mutluluklar Diler

AMBABA



Yarım kibrit kutusu byklgnde ya maya
1 orba kaığı toz Őeker
2 Adet yumurta
2 ay bardağı yoğurt
1 Kahve fincanı sıvıyağ
Yarım ay kaığı tuz
1 Paket vanilya
5 Su bardağı un
1 Kahve fincanı ılık su
Őerbeti için;
3 Su bardağı su
3 Su bardağı Őeker
Yarım limonun suyu

- # Yoęurma kabına, su, maya ve Őeker konur, karıştırılır.
- # zerine yumurta, yoęurt, 4 bardak un, tuz konur yoęrulur.
- # Yaę eklenir, kalan 1 su bardağı un konur, iyice yoğrulur.
- # zeri kapalı 45 - 50 dakika dinlendirilir.
- # Dinlenen hamura vanilya eklenir yoęrulur.
- # 8 adet küçük yağlanmış kek kalıbına hamurlar pay edilir.
- # Hamurlar bu Őekilde yarım saat dinlendirilir.
- # 200 derece fırında 35 dakika pişirilir.
- # Su, Őeker ve limon suyundan kaynatarak hazırlanmış ılık Őuruba, kalıptan çıkartılmış sıcak Őambabalar konur, ters düz edilir.
- # 2 - 3 saat Őerbette duran Őambabalar servis tabağına alınır.
- # İstenirse zerine krem Őanti konarak servis yapılır.

Not: Őambabaların Őerbeti içine iyi çekmesi için, bir kaç yerinden çatalla delinebilir.