ŞAMBABA

Yarım kibrit kutusu büyüklüğünde yaş maya
1 Çorba kaşığı toz şeker
2 Adet yumurta
2 Çay bardağı yoğurt
1 Kahve fincanı sıvıyağ
Yarım çay kaşığı tuz
1 Paket vanilya
5 Su bardağı un
1 Kahve fincanı ılık su
Şerbeti İçin;
3 Su bardağı su
3 Su bardağı şeker
Yarım limonun suyu

Yoğurma kabına, su, maya ve şeker konur, karıştırılır.
Üzerine yumurta, yoğurt, 4 bardak un, tuz konur yoğrulur.
Yağ eklenir, kalan 1 su bardağı un konur, iyice yoğrulur.
Üzeri kapalı 45 – 50 dakika dinlendirilir.
Dinlenen hamura vanilya eklenir yoğrulur.
8 adet küçük yağlanmış kek kalıbına hamurlar pay edilir.
Hamurlar bu şekilde yarım saat dinlendirilir.
200 derece fırında 35 dakika pişirilir.
Su, şeker ve limon suyundan kaynatarak hazırlanmış ılık şuruba, kalıptan çıkartılmış sıcak Şambabalar konur, ters düz edilir.
2 – 3 saat şerbette duran Şambabalar servis tabağına alınır.
İstenirse üzerine krem şanti konarak servis yapılır.

Not: Şambabaların şerbeti içine iyi çekmesi için, bir kaç yerinden çatalla delinebilir.