



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

## ŞAMBALI



2 Su bardağı yoğurt  
1 Su bardağı toz şeker  
2 Su bardağı un  
1 Su bardağı irmik  
Yarım su bardağı sıvıyağ  
1 Paket kabartma tozu  
1 Paket vanilya  
40 Adet badem  
Şerbeti İçin;  
4 Su bardağı toz şeker  
4 Su bardağı su  
Yarım limonun suyu

- # Öncelikle şeker ve su kaynatılır, kıvama gelince limon suyu eklenir, 5 dakika daha kaynatılır, ocaktan alınır.
- # Çukur bir kapta, yoğurt ve şeker, şeker eriyene kadar iyice çırpılır.
- # Üzerine badem hariç, tüm malzemeler eklenir, pürüzsüz bir karışım elde edilir.
- # Karışım yağlanmış fırın tepsisine dökülür, üzerine iç kabuğu soyulmuş bademler, kesildiğinde ortasına denk gelecek şekilde dizilir.
- # 180 derece önceden ısıtılmış fırında 40 dakika pişirilir.
- # fırından çıkan tatlı biraz soğuyunca, kibrit kutusu büyüklüğünde dilimlenir.
- # Üzerine soğuk şerbet gezdirilir.
- # 2 - 3 saat dinlendirilir, servis yapılır.

Not: Şambalı, İzmir bölgesinin sokak tatlısıdır.