

Izmir Şambali

Toplam 157 dk

Hazırlama 20 dk · Pişirme 42 dk

12 kişilik

Orta

~360 kcal

Açılış 2/10

Izmir şambali, irmik, yoğurt ve şerbetle hazırlanan üstü yer fıstığı, karameralt sokaklarında dilim dilim satılan yoğun tatlıdır.

Malzemeler

- 3 su bardağı İrmik
- 1.5 su bardağı Yoğurt
- 1 su bardağı Toz şeker
- 1 çay kaşığı Karbonat
- 1 yemek kaşığı Limon suyu
- 0.5 su bardağı Yer fıstığı
- 3 su bardağı Su
- 3 su bardağı Şerbet şekeri

Yapılışı

- İrmik, yoğurt, toz şeker ve karbonat geniş kaptaki karıştırılır.
- Harcı yağlanmış bakıtepsiye bastırılarak yayılır.
- Üstünü bir çakladikdörtgenlere işaretleyip yer fıstığıkladılır.
- Harcıda sıcaklığında 30 dakika dinlendirin.
- Şerbet şekeri, su ve limon suyunu 12 dakika kaynatıp 111ndirir.
- Şambaliyi 180°C fırında 35 dakika altüstü kızarana kadar pişirin.
- Sıcak tatlının sıcak yerlerinden dilimleyip 111 şerbeti dökün.
- Tatlıyı 30 dakika şerbet çekene kadar dinlendirin.

PÜF NOKTASI

Sıcak tatlının şerbet dökmek için irmiğin dağılımında şerbet çekmesini sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Dikdörtgen dilimler halinde, sade Türk kahvesiyle servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt

Yer fıstığı

