

# Izmir Şambali

Toplam 157 dk

Hazırlama 20 dk · Pişirme 47 dk

12 kişilik

Orta

~360 kcal

Açılış 2/10

Izmir şambali, irmik, yoğurt ve şerbetle hazırlanan üstü yer fıstıklı, kemiraltı 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

## Şerbet için

- 3 su bardağı Şeker

## Yapılışı

- İrmik, yoğurt, toz şeker ve karbonat geniş kapta karıştırın.
- Harcı yağlanmış bakıtepsiye bastırarak yayın.
- Üstünü bıçakla dikdörtgenlere işaretleyip yer fıstıkladığınız.
- Harcı da sıcaklığında 30 dakika dinlendirin.
- Şerbet şekeri, su ve limon suyunu 12 dakika kaynatıp 111ndirin.
- Şambaliyi 180°C fırında 35 dakika alt üstü kızarana kadar pişirin.
- Sıcak tatlının kesik yerlerinden dilimleyip 11 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