

Sambali

Malzemeler

2 su bardagi irmik

2 su bardagi un

1 su bardagi yogurt

1 su bardagi seker

1 paket kabartma tozu

1 cay kasigi karbonat

100 gram tuzsuz yer fistigi

Serbeti icin:

4 su bardagi su

4 su bardagi seker

Yarim limonun suyu

Yapilisi

Sambalinin serbeti icin su ve seker bir tencereye alinip kaynatilir. Limon suyu eklenip 10 dakika daha kaynatilip sogumaya alinir. Tatli icin tuzsuz yer fistigi disinda butun malzemeler derin bir kaba alinip karistirilir. Sert bir hamur elde edilir. Hamur yaglanmis firin tepsisine el islatilip duzgun bir sekilde yayilir. Daha sonra tuzsuz fistiklar sambalinin uzerine yerlestirilir. Pisirilmeden once baklava dilimi seklinde kesilir. Onceden isitilmis 200 derece firinda 30 40 dakika pisirilir. Firindan alinan sicak tatlinin uzerine soguk serbet gezdirilir.