

Sambali Tatlisi

Malzemeler

3 su b. irmik
1 su bardagi yogurt
1-1,5 su b. seker (sekeri az istiyorsaniz 1 su b. da kullanabilirsiniz.)
1,5 cay k. karbonat
1 paket vanilya
Serbeti icin;
3,5 su b. seker
3,5 su b. su
Ceyrek limon suyu

Yapilisi

Yogurma kabina irmik, vanilya, seker ve karbonati alip karistirin.
Uzerine yogurdu ilave edin ve iyice karistirin.
Yagli kagit serili tepsiye dokun ve yayın.
Uzerlerine kabugu soyulmus fistik veya badem dizin.
Onceden isitilmis 180 derece firinda yaklasik 15 dakika pisirin.
Uzeri cok kizarmadan firindan alip dilimleyin ve tekrar firinlayin.
Tatliniz kizarinca firindan alin.
Tekrar dilimleyin.(Serbeti daha iyi ceksin diye)
Ilk sicakligi gecince sicak serbeti her yerine gezdirin.
Bir gun bekletirseniz daha guzel olacaktır.