

Sambali

Malzemeler

4 su bardagi irmik
2 su bardagi yogurt
1 su bardagi fistic
1 su bardagi un
2 paket vanilya
2 paket kabartma tozu
Serbeti icin;
6 bardak seker
6 bardak su
5 damla limon

Yapilisi

Serbeti icin; 6 bardak seker 6 bardak suyla kaynatilir. Yaklasik 5 dakika kaynayan serbet, 5-6 damla limon suyu eklenip ocaktan alinir. Hamuru icin; 4 su bardagi irmik, 2 su bardagi yogurt, 2'ser paket vanilya ve kabartma tozu guzelce karistirilir. 1 su bardagi un yavas yavas eklenip hamur ozlestirilir ve yaglanmis tepsiye dokulup duzgun bir sekilde yayilir. Hamurun uzerine (kizarmasi icin) irmik serpilip esit araliklarla fisticlar yerlestirilir. Serbetten biraz gezdirilip 15-20 dakika dinlendirilir. Dinlenen sambali inceden ortalama 180 derecede isitilmis firinda nar gibi kizarana kadar pisirilir. Pisen Sambali biraz dinlendirilir ve uzerine ilik serbeti dokulur. Sambali servise hazirdir.