

# Şambali Tatlısı

**Süre:** 1 Saat 40 Dakika dk

## Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 1 Saat
>> **Pişirme Süresi:** 40 Dakika
>> **Kaç Kişilik:** 8 kişilik

## Malzemeler:

- 3 su bardağı irmik
- 1 su bardağı toz şeker
- 1 su bardağı yoğurt
- 1 çay kaşığı karbonat
- 1 paket vanilin
- Üzeri için 20 adet çiğ badem
- Şerbet için 2 su bardağı toz şeker
- Şerbet için 2 su bardağı su
- 1 tatlı kaşığı limon suyu

## Alerjen Uyarısı:

⚠ **İçerir:** İrmik/buğday ve süt ürünleri içerir; badem sert kabuklu yemiş alerjenidir.

## Ön Hazırlık:

Şerbetin tatlıya çekmesi ve irmikli harcın kısa süre dinlenmesi toplam hazırlık süresine dahildir. Bademleri sıcak suda bekletip kabuklarını soyun.

## Yapılışı:

### 1. Şerbeti kaynatın:

- Şeker ve suyu tencereye alıp kaynatın; kaynadıktan sonra 10 dakika kısık ateşte pişirin.
- Limon suyunu ekleyip 2 dakika daha kaynatın, ocaktan alıp tamamen soğutun.

### 2. İrmik harcını karıştırın:

- İrmik, şeker, yoğurt, karbonat ve vanilini karıştırın; koyu ama yayılabilir bir harç elde edin.
- Harcı 15 dakika bekletin; irmik sıvıyı çekince kıvamı koyulaşır.

### 3. Tepsiye yayıp pişirin:

Kiraz'ın Mutfağı

- Fırını 180°C alt-üst ayarda ısıtın. Harcı yağlanmış tepsiye yayın ve dilim çizgilerini önceden kesin.
- Her dilimin ortasına badem yerleştirin; 35-40 dakika üstü altın rengi olana kadar pişirin.

**4. Şerbetleyip dinlendirin:**

- Fırından çıkan sıcak tatlıya soğuk şerbeti kepçeyle eşitçe dökün.
- En az 30 dakika şerbetini çekmesini bekleyin; bu bekleme hazırlık süresine dahildir.

## Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Üst yüzey kızarmalı, şerbet tepside kalmamalı; dilim ortası kuru irmik gibi görünmemelidir.

>> **İpucu:** Şambaliyi fırına vermeden önce dilim çizgilerini belirginleştirin; şerbetten sonra kesmek parçaları dağıtabilir.

## Saklama:

Kapalı kapta serin yerde 2 güne kadar saklayın. Hava sıcaksa buzdolabına alıp servis öncesi oda sıcaklığına getirin.

Kiraz'ın Mutfağı