Шамбали (Сладкий пирог)

Şambali

2 стакана йогурта
1 стакан сахара
2 стакана муки
1 стакан манной муки
Пол стакана раст.масла
1 стол.ложка гашёной соды
1 пакетик ванилина (5гр)
40 миндальных орехов
Для сиропа:
4 стакана сахара
4 стакана воды
Сок половины лимона

Воду с сахаром вскипятить,добавить лимон.сок,покипятить ещё 5минут и снять с огня.
В глубокой посуде взбить йогурт и сахар,(пока сахар не растает).
Добавить все продукты кроме миндальн.орехов,хорошо перемешать.
Тесто вылить на смазанный маслом противень,с верху высыпать минд.орехи(без тонк.кожуры)так,чтобы было удобно порезать пирог.
Запекать 40минут в заранее разогретой духовке,при температуре 180.
Достать из духовки,дать немного остыть и порезать на кусочки размером со спич.коробку.
На пирог полить холодный сироп.Дать настояться 2-3часа и подавать к столу.

Шамбали- сладкий пирог,который готовят в турецком городе Измир.

© ml.md (русский) рецепт #: 452 | название рецепта: Шамбали (Сладкий пирог) | история: 20.04.2024 - 10:12