



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mtevez Lezzetler Mutluluklar Diler

AMBALI



2 Su bardađı yođurt
1 Su bardađı toz eker
2 Su bardađı un
1 Su bardađı irmik
Yarım su bardağı sıvıyağ
1 Paket kabartma tozu
1 Paket vanilya
40 Adet badem
erbeti için;
4 Su bardađı toz eker
4 Su bardađı su
Yarım limonun suyu

- # Öncelikle eker ve su kaynatılır, kıvama gelince limon suyu eklenir, 5 dakika daha kaynatılır, ocaktan alınır.
- # Çukur bir kaptaki yoğurt ve eker, eker eriyene kadar iyice çırpılır.
- # zerine badem hariç, tüm malzemeler eklenir, pürüzsüz bir karışım elde edilir.
- # Karışım yağlanmış fırın tepsisine dökülür, üzerine i kabuğu soyulmuş bademler, kesildiğinde ortasına denk gelecek şekilde dizilir.
- # 180 derece önceden ısıtılmış fırında 40 dakika pişirilir.
- # fırından çıkan tatlı biraz soğuyunca, kibrit kutusu büyüklüğünde dilimlenir.
- # zerine sođuk erbet gezdirilir.
- # 2 – 3 saat dinlendirilir, servis yapılır.

Not: ambali, İzmir bölgesinin sokak tatlısıdır.