



Yeyin için amma israf eləməyin (Araf 31)  
Banu Atabay'ın Mütevazi Lezzətlər© Azərəcə Yemək Tərifi

## Şambaba

Şambaba



Yarım kibrit qutusu qədər yaş maya  
1 Yemək qaşığı şəkər tozu  
2 Əd yumurta  
2 Armud stəkan qatıq  
1 Qəhvə fincanı duru yağ  
Yarım çay qaçığı duz  
1 Paet valilin  
5 Stəkan un 1 Qəhvə fincanı ilıq su  
Şərbəti üçün:  
3 Stəkan su  
3 Stəkan şəkər  
Yarım limon suyu

- # Yoğurma qabına, su, maya və şəkər qoyulur, qarışdırılır, üzərinə yumurta, qatıq, 4 stəkan un, duz qoyulur yoğrulur. Yağ əlavə olunur, qalan 1 stəkan un qoyulur, yaxşıca yoğrulur. Üzəri örtülür 45-50 dəqiqə dincəldirilir.
- # Dinlənən xəmirə valilin əlavə olunur yoğrulur. 8 ədəd kiçik yağlanmış keks qəlibinə xəmirlər paylanır. Xəmirlər bu şəkildə yarım saat dinləndirilir.
- # 200 dərəcə sobada 35 dəqiqə bişirilir.
- # Su, şəkər və limon suyundan qaynadaraq hazırlanmış ilıq siroba, qəlibdən çıxarılmış isti şambabalar qoyulur, tərs düz edilir.
- # 2-3 saat şərbətdə duran Şambabalar xidmət boşqabına alınır.
- # Arzu edilərsə üzərinə krem sürərək xidmət edilir.

**Not:** Şambabalar şərbəti içinə şəkəsi üçün, bir neçə yerindən çəngəllə dəlinə bilər