



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

## Şambali

Şambali



2 Stəkan qatıq  
1 Stəkan şəkər tozu  
2 Stəkan un  
1 Stəkan irmik  
Yarım stəkan duru yağ  
1 Paket droj  
1 Paket valelin  
40 Ədəd badam  
Şərbəti üçün  
4 Stəkan şəkər tozu  
4 Stəkan su  
Yarım limon suyu

- # Şəkər və su qaynadılır, qıvama gəlincə limon suyu əlavə olunur, 5 dəqiqə daha qaynadılır, ocaqdan alınır.
- # Quyu bir boşqabda şəkər və qatıq, şəkər əriyincəyə qədər yaxşıca çalınır.
- # Üzərinə badam xaric, bütün ləvazimatlar əlavə olunur, hamar, düz qarışım əldə edilir.
- # Bu məhlul yağlanmış fırın məcməyinə tökülür, üzərinə iç qabığı soyulmuş badamlar, kəsildiyində ortasına düz gələcək şəkildə düzülür.
- # 180 dərəcə əvvəlcədən qızdırılmış ocaqda 45 dəqiqə bişirilir.
- # Ocaqdan çıxan dadlı bir az soyuyunca, kibrit qutusu böyüklüyündə dilimlənir.
- # Üzünə soyuq şərbət gezdirilir. 2-3 saat dincəldirilir. Xidmət edilir.

Not: Şambali İzmir bölgəsinin küçə yeməyidir