



Esst und trinkt, aber seid nicht maßlos! (Araf 31)
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Kochrezepte

Rabenvater Şambaba



1 Pkg frische Hefe
1 EL Zucker
2 Eier
2 Teegläser Joghurt
1 Kaffeetasse Öl
½ TL Salz
1 Pkg Vanille
5 Gläser Mehl
1 Kaffeetasse lauwarmes Wasser
Für das Sirup;
3 Gläser Zucker
3 Gläser Wasser
Saft einer ½ Zitrone

- # In einer Rührschüssel Wasser, Hefe und Zucker mischen.
- # Ei, Joghurt, 4 Gläser Mehl und Salz hinzugeben und zusammenkneten.
- # Öl einfüllen und ein Glas Mehl einfüllen und gut durchkneten.
- # Verdeckt 45-90 Minuten gären lassen.
- # Danach Vanille einfüllen und gut durchkneten.
- # In 8 kleine Kuchenformen den Teig einfüllen.
- # Weitere 30 Minuten in den Kuchenformen ruhen lassen.
- # Bei 200 Grad 35 Minuten backen.
- # In das lauwarme Sirup, das aus Wasser, Zucker und Zitronensaft zubereitet wurde, die aus der Form entnommenen heißen Şambaba einlegen und ab und zu wenden.
- # Nach 2-3 Stunden im Sirup die Şambaba's auf Servierteller herausnehmen.
- # Auf Wunsch mit Schlagsahne verzieren und servieren.

Tipp: Die Şambaba mit der Gabel einstechen, damit das Sirup gut aufgesaugt werden kann.