



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

---

## Sambali

Şambali



2 Gläser Joghurt  
1 Glas Zucker  
2 Gläser Mehl  
1 Glas Grießmehl  
½ Glas Öl  
1 Pkg Backpulver  
1 Pkg Vanillezucker  
40 Mandeln  
Für den Sirup:  
4 Gläser Zucker  
4 Gläser Wasser  
Saft einer ½ Zitrone

- # Zuerst Zucker und Wasser kochen, wenn es an Konsistenz gewonnen hat Zitronensaft hinzugeben und weitere 5 Minuten köcheln lassen, vom Herd nehmen und abkühlen lassen.
- # In einer tiefen Schale Joghurt und Zucker verquirlen bis das Zucker sich aufgelöst hat.
- # Alle Zutaten bis auf die Mandeln hinzugeben und vermischen bis eine geschmeidige Masse entstanden ist.
- # Diese Mischung in ein eingöltes Backblech einfüllen, und die geschälten Mandeln in die Masse eindunken, so dass beim Zuschneiden die Mandeln in der Mitte des Kuchens zusehen sind.
- # Im zuvor auf 180 Grad vorgeheizten Backofen 40 Minuten backen.
- # Aus dem Backofen nehmen ein wenig abkühlen lassen und in der Größe eines Streichholzschachtel zuschneiden.

**Tipp:** Şambali ist eine Süßspeise die auf den Straßen der Region Izmir verkauft wird.