



Comer, beber, pero no por el exceso de residuos (Al-A'raf 31)  
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Turco recetas de cocina

---

## Sambali

Şambali



2 vaso de yogur  
1 vaso de azúcar granulada  
2 vaso de harina  
1 taza de sémola  
1/2 vaso de aceite vegetal  
1 pack respaldo polvo  
1 pack de vainilla  
40 almendras

Por Jarabe:  
4 vaso de azúcar granulada  
4 vaso de agua  
Jugo de 1/2 limón

- # Vierta el azúcar en el agua y hervir, añada el jugo de limón cuando se alcance el derecho coherencia, hervir durante 5 minutos también, tomar lejos de la cocina.
- # Ponga el yogur y el azúcar en un bol y mezclar profundo hasta que el azúcar se disuelva.
- # Añadir todos los ingredientes menos las almendras y mezclar para obtener una mezcla suave.
- # Vierta la mezcla en la bandeja del horno engrasados las almendras y el lugar donde será en el centro de la rodajas cuando se cortan.
- # Hornee en el horno que se calienta a 180 C durante 40 minutos.
- # Cuando el pastel que se ha tomado fuera de la gira horno caliente cortado en trozos del tamaño de matchbox.
- # Esparcir sobre el jarabe de frío y se deja reposar durante 2-3 horas y servir.

**Nota:** Este postre es generalmente vendido en la calle en Izmir.