Sambali

Şambali

2 tasses de yaourt
1 tasse de sucre granulé
2 tasses de farine
1 tasse de semoule
½ tasse d'huile végétale
1 sachet de levure chimique
1 paquet de vanille
40 pièces amandes
Pour le sirop;
4 tasses de sucre granulé
4 tasses d'eau
Jus d'un demi-citron

Laissez bouillir l'eau et le sucre, puis rajoutez du jus de citron, laissez bouillir encore 5 minutes puis retirez du four.
Mettez dans un bol creux, du yaourt et du sucre puis mélangez jusqu'à que le sucre fond.
Rajoutez tous les ingrédients, sauf les amandes, mélangez pour obtenir un mélange pure.
Versez le mélange dans un plat de cuisson huilée. Rajoutez les amandes épluchées.
Laissez cuire au four préchauffé à 180 degrés pendant 40 minutes.
Quand le dessert refroidi un peu, faites des tranches en forme de boite d'allumettes.
Versez du sirop froid dessus.
Laissez reposer pendant 2-3 heures puis servez.

N-B : Le Sambali est le dessert des rues d'Izmir.