



## 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 fonde.
- # 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 boîte 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.