



Mangiate e bevete ma non sprecate (Araf 31)
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Ricette di cucina

Sambali

Şambali



2 bicchieri di yogurt
1 bicchiere di zucchero a polverato
2 bicchieri di farina
1 bicchiere di semolino
Mezzo bicchiere d'olio vegetale
1 bustina di lievito polverante
1 bustina di vaniglia
40 mandorle
Per lo sciroppo;
4 bicchieri di zucchero a polverato
4 bicchieri d'acqua
Mezzo succo di limone

- # Primamente si bolliscono zucchero e l'acqua. dopo un pò s'aggiunge succo di limone , e si continua a bollire ancora per 5 minuti, poi si toglie dal fuoco.
- # In una pentola a profonda si mettono yogurt, e zucchero e si miscelano finchè lo zucchero si scioglie.
- # Sopra si mettono tutti gli ingredineti tranne le mendorle.Si miscelano finchè diventa una miscelata perfetta.
- # La miscelata si svuota nel vassoio oliato. Sopra si mettono le mandorle sbucciate. Si mettono come vengono in mezzo.
- # Si cucina nel forno riscaldato a 180 gradi per 40 minuti.
- # Dopo aver tolto dal forno si fetta come grandezza di scatola fiammifero.
- # Sopra si mette lo sciroppo freddo.
- # Si lascia riposare per 2 - 3 ore. Si servirsi.

Nota: Sambeli è un dolce della zone di Smirne.