



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.