



Mangiate e bevete ma non sprecate (Araf 31)
Banu Atabay's Mütevazî 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.