



Еште пейте но не будьте расточительны (Чистилище 31)
Бану Атабай Модест вкус Кулинарные рецепты

Шамбаба

Şambaba



Дрожжи (пол спич.коробки)
1 стол.ложка сахара
2 яйца
1 стакан не сладкого йогурта
Пол стакана раст.масла
Щепотка соли
1 пакетик ванилина
5 стаканов муки
Пол стакана тёплой воды
Для Щербета:
3 стакана воды
3 стакана сахара
Сок половины лимона

- # В глубокую посуду налить воды, положить дрожжи, сахар. Помешать, разбить яйца, добавить йогурт, 4 стакана муки, соль и помесить. Добавить масло, 1 стакан муки и замесить тесто. Накрыть полотенцем и дать настояться 45-50 минут.
- # Добавить ванилин, помесить. Тесто в равных частях разложить в 8 формочек для запекания. Дать настояться 30 минут.
- # Запекать 35 минут, при температуре 200.
- # Воду с сахаром и лимон.соком довести до кипения, остудить. Кексики положить в тёплый щербет.
- # Дать пропитаться 2-3 часа и переложить на серв.тарелку.
- # С верху можно смазать кремом-шанти.

Для того, чтобы кексики хорошо пропитались в щербете, можно проткнуть их вилкой.