



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

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

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