



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

Шамбали (Сладкий пирог)

Şambali



2 стакана йогурта
1 стакан сахара
2 стакана муки
1 стакан манной муки
Пол стакана раст.масла
1 стол.ложка гашёной соды
1 пакетик ванилина (5гр)
40 миндальных орехов
Для сиропа:
4 стакана сахара
4 стакана воды
Сок половины лимона

- # Воду с сахаром вскипятить,добавить лимон.сок,покипятить ещё 5минут и снять с огня.
- # В глубокой посуде взбить йогурт и сахар,(пока сахар не растает).
- # Добавить все продукты кроме миндальн.орехов,хорошо перемешать.
- # Тесто вылить на смазанный маслом противень,с верху высыпать минд.орехи(без тонк.кожуры)так,чтобы было удобно порезать пирог.
- # Запекать 40минут в заранее разогретой духовке,при температуре 180.
- # Достать из духовки,дать немного остыть и порезать на кусочки размером со спич.коробку.
- # На пирог полить холодный сироп.Дать настояться 2-3часа и подавать к столу.

Шамбали- сладкий пирог,который готовят в турецком городе Измир.