



## 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 5 минут 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 2-3 часа и подавать к столу.

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