



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LİMONLU SÜNGERİYE

Necip Usta

250 gr. beyaz peynir
3 adet sarı yumurta
2 limonun rendelenmiş kabuğu
1 kahve kaşığı karbonat
3 adet yumurta beyazı
175 gr. toz şeker
100 gr. un
40 gr. nişasta
Şurubu:
1+1/2 kg. şeker
2 kg su
1 limonun suyu

Şurup malzemesini hep beraber 2 kaynatın. 50 cm çapında bir tepsiyi yağlayın. Peyniri 2 saat ılık suda ıslayınız. Sonra bir tülbente veya beze koyarak iyice sıkınız. Hiç su kalmadan bir süzgeçten veya ince kalburdan geçiriniz. Bir tencereye koyup içersine karbonat, limon kabuğu ve sarı yumurtaları ilâve ederek iyice karıştırınız. Sonra çukur bir kapta yumurta beyazına şekeri ilâve ederek kar gibi oluncaya kadar vurunuz. Hemen peynirli sarı yumurtanın içersine evvelâ un ve nişastayı fazla karıştırmadan sonra yumurta beyazını fazla karıştırmadan tamamen yedirip bir sıkma topbası ile tepsiye sıkıp, pişirip şurubunu döküp kaynatınız. Şurubunu çektilirip ateşten alarak, soğuyunca servis yapınız.