



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

SÜNGER TATLISI

2 kahve fincanı pirinç unu
2 kahve fincanı irmik
4 yumurtanın sarısı
3 yumurtanın akı
Şurubu için:
3 bardak toz şekeri
2 bardak su
1 tatlı kaşığı limon suyu
Üstüne serpmek için:
1/2 bardak kıyılmış antepfıstığı

Toz şekeriyle iki bardak suyu küçük bir tencereye koymalı ve kabı kuvvetli bir ateşe oturtmalı. Tahta bir kaşıkla karıştırarak şekeri erittikten sonra limon suyunu dökmeli ve ateşin ısısını ortaya getirerek beş - altı taşım kaynatarak şurubu hafif koyu bir kıvama getirmeli. Şurup kıvamını bulunca tencereyi ateşten indirmeli. Bir porselen kâsede yumurtaların aklarını kar köpüğü durumuna gelinceye kadar çırpmalı. Bir başka kâsede de yumurtaların sarılarını iyice kabarcıncaya kadar çırpmalı. Sonra iyice çırpılmış yumurtanın sarısını kar köpüğü durumundaki yumurta akına azar azar katmalı ve yavaş yavaş bunları karıştırarak birbirlerine yedirmeli. Yumurtalar birbirlerine karıştırıldıktan sonra buna irmikle pirinç unu karışımın: azar azar katıp koyu boza kıvamında bir hamur elde etmeli. Bu hamuru sıkma şırıngasına koymalı ve yağa bulanmış bir fırın tepsisine birer parmak aralıkla birbuçuk ceviz iriliğinde yarım yuvarlaklar sıkmalı. Tepsiyi orta ısıli bir fırına sürüp hamurların üzerleri kızarıp da pişmiş bir duruma gelinceye kadar yani 15 dakika kadar tatlıyı pişirmeli. Sonra tepsiyi fırından çıkarmalı. Tepsiyi fırından çıkarınca henüz ılık olarak şurubu dökmeli ve tepsiyi bu defa orta ısıli bir ateşe oturtmalı. Hamurlar şurubu çekip de tepsideki şurup hafif koyu bir hal alıncaya kadar yani aşağı - yukarı 15 dakika kadar tatlıyı kaynatmalı. Son 3 tepsiyi ateşten indirmeli ve bir kenarda iyice soğumaya bırakmalı. Tatlılar soğuyunca bunları tabaklara atmalı ve üzerlerine kıyılmış antepfıstığını serptikten sonra servis yapmalı.

[ML® Sünger Tatlısı için tıklayın](#)
