



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SÜNGER TATLISI

3 yumurta
Yarım su bardağı toz şeker
1 su bardağı yoğurt
Yarım su bardağı sıvı yağ
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
2,5 su bardağı un
1 yemek kaşığı limon kabuğu rendesi
Şerbeti için:
2 su bardağı toz şeker
2 su bardağı su
1 tatlı kaşığı limon suyu

Şerbetini hazırlamakla başlayın. Su ve şekeri bir tencerenin içine alın. Tencereyi orta ateşte kaynatın. Şekerli su kaynamaya başlayınca içine limon suyunu ekleyin. Biraz daha kaynattıktan sonra ocaktan alıp soğumaya bırakın. Şerbetiniz hazır. Yumurta ve şekeri 3 dakika kadar güzelce çırpın. Daha sonra içine yoğurdu ve sıvı yağı ilave ederek çırpma işlemine devam edin. Limon kabuğu rendesini ve vanilyasını ekleyip çırpmaya devam edin. Daha sonra unu ve kabartma tozunu eleyerek karışıma ilave edin. İşlemi bütün malzemeler tamamen karışana kadar sürdürün. Pişirirken kullanacağınız kek kabını yağlayın ve karışımı kabın içine dökün. 180 derece ısıtılmış fırında 25-30 dakika kadar pişirin. Pişme süresi fırınıza ve fırın kabınıza göre değişiklik gösterebilir. Pişen tatlının üzerine, tatlıyı henüz sıcakken, önceden hazırlayıp soğumaya bıraktığınız soğuk şerbeti dökün. Tatlıyı, şerbeti tamamen çekene kadar oda sıcaklığında dinlendirin. Dinlenen tatlıyı dilimleyerek servis edebilirsiniz.

