



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SÜNGER TATLISI

1 su bardağı un
Yarım su bardağı irmik
4 yumurta
1 su bardağı toz şeker
1 su bardağı yoğurt
1'er paket kabartma tozu, vanilya

Oda ısısındaki yumurta ve şeker krema haline getirene kadar iyice çırpın. Yoğurdu ilave edin biraz daha çırpın. Bir kaba unu, vanilyayı ve kabartma tozunu alıp karıştırın ve eleyin. Sıvı harca katıp çırpın kontrollü bir şekilde irmiği ilave edin. Un ve irmik miktarını ne kadar yazsamda her unun kalınlıkları farklı olduğu için kontrollü bir şekilde ilave edin. İsterseniz irmiksiz de yapabilirsiniz. Yağlanmış tepsiye dökün. 180 derecede üstleri iyice kızarana kadar pişirin. Tatlı soğuyunca tatlıyı dörde ayırın bu şerbeti kolayca çekmesini sağlayacak. Şerbeti için şeker ve suyu iyice karıştırın limon suyunu ilave edip 15 dakika kadar kısık ateşte yoğunlaşana kadar iyice kaynatın. İlk sıcaklığı geçince şerbeti soğuk tatlıya dökün. Üstüne hindistancevizi serpin.