



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SÜNGER TATLISI

- 1 Yemek Kaşığı Sana Ekmeküstü Kase
- 3 Su Bardağı toz şeker
- 1 Paket kabartma tozu
- 1 Paket vanilya
- 1 Su Bardağı yoğurt
- 3 Su Bardağı su
- 3 Adet yumurta
- 2 Su Bardağı un
- 1 Su Bardağı şeker
- 2 Yemek Kaşığı sıvı yağ

YUMURTA VE ŞEKERİ 10 DAKİKA ÇIRPIN YOĞURDUNU, YAĞINI EKLEYİP YİNE ÇIRPIN. SON OLARAK VANİLYA VE KABARTMA TOZUNU KATIP KARIŞTIRIN, TATLI HARCINI SANA EKMEK ÜSTÜYLE YAĞLANMIŞ YUVARLAK BÜYÜK BÖRCEME BOŞALTIN. 175 DERECEDE ÜZERİ KIZARINCA YADEK PİŞİRİN.

ŞERBETİ İÇİN ŞEKER VE SUYU BİR KASEYE ALIP, SÜREKLİ KARIŞTIRARAK ŞEKERİN ERİMESİNİ SAĞLIYORUZ. [ŞERBETİ OCAKTA KAYNATMIYORUZ] FIRINDAN ÇIKAN SICAK TATLININ ÜZERİNE ÖNCEDEN ERİTTİĞİMİZ ŞERBETİ GEZDIRİN.
