



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SÜNGERİYE

"Kitabüt Tabbahin" 13. yy. el yazması yemek kitabı
Günümüze Uyarlayan: Osman Güldemir

Yumurta akı 4 orta boy 128 gr.
Pirinç unu 0,24 su bardağı 32 gr.
Süt 2 su bardağı 400 ml
Şeker 1 su bardağı 180 gr.
Su 1 su bardağı 200 ml

Yumurta akları uygun bir kaptı çırpılarak köpürtölür.
Pirinç unu azar azar eklenip karıştırılır.
Kaynayan süte bu karışım kaşık ile tek tek bırakılır.
Bir miktar durduktan sonra kevgir ile kaynayan şeker-su karışımına atılır. Yine kevgir ile çıkarılır.
Pek nâziktir.

