



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SÜNGERİYE

Milli Eğitim Bakanlığı
Mesleki Eğitim ve Öğretim Sisteminin Güçlendirilmesi Projesi
Ankara 2006

Hamuru için:

5 yumurta akı

2 çorba kaşığı buğday nişastası

1 çorba kaşığı un

1 su bardağı tereyağı ya da margarin

1 çay kaşığı limon kabuğu rendesi

1 paket vanilya

Şurubu için:

5 su bardağı şeker

3.5 su bardağı su

1 tatlı kaşığı limon suyu

Bir tencerede su, limon suyu ve kalan şeker kaynamaya başladıktan sonra altı kısılarak 2 dakika daha kaynatılır ateşten alınır ve soğumaya bırakılır.

Yumurta akları nişasta ile kar gibi oluncaya kadar çırpılır.

Katılınca un, limon kabuğu rendesi ve vanilya eklenir.

Kızdırılmış yağa kaşıkla lokmalar dökülür.

Altın sarısı renkte kızarınca alınarak ılık şuruba atılır (tatlı sıcak, şurup ılık olmalıdır)

Üzeri hindistancevizi, kıyılmış fındık, fıstık, ceviz ile süslenir.

Soğuyunca servise alınır.

