



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞURUPLU SÜNGER TATLISI

<https://www.droetker.com.tr>

2 su bardağı un
1 poşet Dr. Oetker Instant Maya
2 yemek kaşığı toz şeker
1 tutam tuz
3 yumurta sarısı
25 g yumuşak margarin
1 su bardağı ılık süt
1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin
1 limon kabuğu rendesi
Şurup:
2 su bardağı toz şeker
2 su bardağı su
1 tatlı kaşığı limon suyu
Üzeri için:
1 - 2 yemek kaşığı hindistancevizi rendesi
Kalıp:
Dikdörtgen kalıp (25x30 cm)

Kalıbı margarin ile yağlayın. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Alt-üst pişirme: 180 °C

Turbo pişirme: 170 °C

Unu derin bir kaba eleyin, mayayı ekleyip kaşık ile karıştırın. Üzerine toz şeker, tuz, yumurta sarıları, margarin, süt, şekerli vanilin ve limon kabuğu rendesini ilave edip mikserin hamur karıştırıcı uçları ile 3-4 dakika çırpın. Hazırladığınız hamuru kalıba dökün. Üzerini kapatıp 40 dakika bekletin ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 20 - 25 dakika

Şurubu pişirme süresinin son 10 dakikasında hazırlayın. Toz şeker ve suyu tencereye alın, orta ateşte şeker eriyinceye kadar karıştırın. Kaynamaya başlayınca ocağı kısip limon suyunu ekleyin. 5 dakika kaynatın ve ocaktan alın.

Keki fırından çıkarın, bekletmeden üzerine sıcak şurubu döküp soğumaya bırakın.

Hindistancevizi serpin ve dilimleyerek servis yapın.



