



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mtevazı Lezzetler® Mutluluklar Diler

SÜNGER TATLISI



- 3 Adet yumurta
- Yarım kibrit kutusu kadar yaş maya
- 1 Su bardağı ılık süt
- 1 Su bardağı pirinç unu
- 2 Su bardağı irmik
- 1 Adet kesme şeker
- 1 Tutam tuz
- Yarım çay bardağı sıvıyağ
- Şerbeti İçin;
- 3 Su bardağı toz şeker
- 3 Su bardağı su
- 1 Çorba kaşığı limon suyu

- # Ilık sütün içine yaş maya parçalanarak konur, üzerine kesme şeker eklenir karıştırılır.
- # Üzerine yumurtalar kırılır, pirinç unu, irmik, tuz konur, pürüzsüz bir hal alana kadar mikserle ya da çırpıcıyla çırpılır.
- # Hamur pürüzsüz bir hal alınca sıvıyağ eklenir, iyice karıştırılır.
- # Karışım, karıştırma kabının içinde üzeri kapatılarak 1 saat bekletilir.
- # Küçük bir fırın kabı bolca yağlanır, üzerine dinlenmiş sünger tatlısı hamuru dökülür.
- # Bir süre daha dinlenirken, şerbet hazırlanır; bunun için şeker ve su kaynatılır, biraz kıvam alınca limon suyu eklenir, ocaktan alınır.
- # Dinlenen tatlı 175 derece önceden ısıtılmış fırında 45 dakika pişirilir.
- # Fırından çıkan sıcak tatlıya, soğul şerbet gezdirilir.

Not: Bu tatlıyı revaniden ayıran en önemli özellik, yaş maya ve pirinç unu kullanılmasıdır.