



Dessert d'Éponge

Sünger Tatlısı



3 œufs

Levure de la taille ½ boîte d'allumettes

1 tasse de lait chaud

1 tasse de farine de riz

2 tasses d'eau semoule

1 sucre en morceau

1 pincée de sel

Une demi-tasse de thé d'huile

Pour le sirop:

3 tasses de sucre granulé

3 tasses d'eau

1 cuillère à soupe de jus de citron

- # Mettez la levure dans l'eau tiède, rajoutez le sucre en morceau puis mélangez.
- # Rajoutez les œufs, de la farine de riz, de la semoule et du sel, puis mélangez jusqu'à elle devient pure lisse.
- # Rajoutez de l'huile végétale puis mélangez.
- # Fermez le bol puis laissez attendre le mélange pendant 1 heure.
- # Huilez un petit plat de cuisson, versez le mélange dedans.
- # Laissez reposer encore un moment, pendant ce temps préparez le sirop ; Laissez bouillir l'eau et le sucre ensemble, quand elle est dans l'état, rajoutez du jus de citron puis retirez du feu.
- # Laissez cuire le dessert au four à 175 degrés pendant 45 minutes.
- # Versez le sirop froid sur le dessert chaud qui vient de sortir du four.

N-B : Ce dessert se sépare du Revani car il y a l'utilisation de levure et de la farine de riz.