



Еште пейте но не будьте расточительны (Чистилище 31)
Бану Атабай Модест вкус Кулинарные рецептыз

Сунгер (Сладкий Пирог-Губка)

Sünger Tatlısı



3 яйца
Влажные дрожжи(пол спич.коробки)
1 стакан тёплого молока
1 стакан рисовой муки
2 стакана манной крупы
1 кубик сахара
Щепотка соли
1/4 стакана раст.масла
Для Щербета:
3 стакана сахара
3 стакана воды
1 стол.ложка лимонного сока

- # Дрожжи и кусочек сахара бросить в тёплое молоко, размешать.
- # Разбить яйца, добавить рис.муку, ман.крупу, соль, хорошо взбить миксером.
- # Добавить раст.масло, помешать.
- # Посуду с тестом закрыть крышкой и дать настояться 1 час.
- # Тесто вылить на смазанный маслом небольшой противень.
- # Пока готовится щербет, дать тесту настояться. Вскипятить воду с сахаром, добавить лим.сок и снять с огня.
- # Пирог запекать 45 минут, в заранее разогретой духовке, при температуре 175.
- # На горячий сладкий пирог полить холодный щербет.

Этот пирог отличается от пирога "Ревани" тем, что тесто готовится на дрожжах и с рисовой мукой.