

Sunger Tatlısı

Malzemeler

3 adet yumurta
1 su bardağı seker
1 su bardağı yogurt
1 su bardağı siviyağ
2 su bardağı un
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
1 limon kabuğu rendesi

Serbeti İcin:

3 su bardağı seker
4 su bardağı su

Uzeri icin;

Krem santi

Yapılısı

İlk olarak derin bir kasede yumurta ve sekeri iyice cirpin. Daha sonra yogurdu da ekleyip karistirin. Un ve kabartma tozunu ilave edip karistirin. Hamur kivamini alinca yağlanmış tepsiye dokup, fırında uzeri kızarana kadar pisirin. Serbeti icin seker ve suyu kaynatın. Kek ılık, serbet sıcakken uzerine dokun. Sunger tatlısını 1 gün dinlendirdikten sonra servis yapın. Servis ederken uzerine krem santi koyabilirsiniz. Afiyet olsun