KAVUNLU SUPANGLE

1 poşet toz supangle
2,5 su bardağı süt
25 gr margarin yağı
4 adet petit beurre bisküvi
4 adet kuru incir
2 dilim kavun
1 çay bardağı ceviz kırığı

İncirler küçük küpler şeklinde kesilir. Kavun kabukları soyulup minik küpler halinde doğranır. Bisküviler küçük küçük kırılır. Süt bir tencereye alınıp üzerine supangle poşeti boşaltılır. Sürekli karıştırarak pişirilir. Kaynamaya başlayınca margarin ilave edilir. Kısık ateşte 2-3 dakika daha pişirilir. Ocaktan alınıp 10-15 dakika soğutulur. Kuplara sırayla supangle, kavun, incir , bisküvi ve ceviz yerleştirilir. Buzdolabında soğutulup servis yapılır.



© lezzetler.com tarif no:117994 • adı:Kavunlu Supangle • gönderen:afife teyze • indirme tarihi:29.03.2024 - 09:20