



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

BİSKÜVİLİ SUPANGLE

2 paket yulaflı bisküvi
1 paket vanilya
1 orba kaşığı tereyağı
1 ay bardaęı ceviz
2 su bardaęı süt
1 ay bardağı şeker
2 orba kaşığı kakao
3 orba kaşığı nişasta
150 gram bitter ikolata

Derin bir kabın içinde eritilmiş tereyağını ve ufalanmış bisküvileri ekleyip karıştırın. İçine ceviz ve çok az süt ilave ederek yuvarlak toplan yapın. Buzdolabında 10 dakika kadar bekletin. Bu arada çikolatalı sosu için, kabın içinde sütü, kakaoyu, nişastayı ve şekerini karıştırıp koyulaşınca kadar pişirin. Koyulaşınca ocaktan alıp içine bitter çikolatayı ve vanilyayı ekleyip kalıpların içine koyduğunuz bisküvi toplanının üzerini supangle ile kapatın. Soğutup servis yapın.