



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

EV YAPIMI SUPANGLE

- 1 Yemek Kaşığı Sana Hamurışı
- 1 Adet kakao
- 1 Adet bitter çikolata
- 1,5 Çay Bardağı un
- 1 Paket vanilya
- 1 Litre süt
- 1,5 Çay Bardağı şeker

750 ml. süt uygun bir çelik tencerede kaynatılır. Bu esnada şeker ve un iyice karıştırılır ve bu karışım yavaş yavaş kaynayan süte dökülürken tahta kaşık veya tel çırpıcı ile topaklanmayı önleyecek şekilde iyice karıştırılır. Dikkat: Şeker ve Un, temiz bir kağıt üzerinde karıştırılır ve kağıttan faydalanarak ince sicim gibi kaynayan süte karıştırılarak boşaltılır. Şayet dökülme hızlı olursa ya da karıştırma iyi olmazsa topaklanma meydana gelir. Karıştırma için her ne kadar tahta kaşık tavsiye ediliyor ise de, sağlam bir tel çırpıcı ile daha kolay karıştırma imkanı bulabilirsiniz. Un ve şeker karışımı kaynayan süte iyice yedirildikten sonra koyulaşan karışım, 3-4 dakika daha karıştırılmaya devam edilerek kaynamaya bırakılır. Hemen arkasından bitter çikolata parçalara ayrılarak tencereye atılır ve karıştırmaya devam edilir. (80 gr. bitter çikolata ağır gelirse, damak tadına uygun olarak 50 gr. olarak kullanılabilir.) Bitter çikolatanın arkasından Kakao'da yavaş yavaş aynı şekilde karıştırılarak karışıma ilave edilir. Homojen bir karışım elde edildikten sonra Vanilya ilavesi yapılır, 1 dk. daha kaynatılır ve ocak kapatılır. Son olarak Margarin ilavesi yapılır ve karıştırılarak eritilir. Margarin Supangleye parlaklık vermek amacıyla kullanılmaktadır. Supangle'nin asıl damak ayarı bu aşamadan sonra yapılmaktadır. Öncelikle Supangle'nin damak tadına uygun olarak kıvamına karar vermek gerekmektedir. Ayrıca hemen tüketilecek ise daha koyu bir kıvam, uzun süreli tüketilecek ise daha ince bir kıvam tutturulmalıdır ki, bekleme sonunda sertleşeceğinden uygun kıvama gelmiş olsun. Supangle'nin inceltilmesi için elektrikli mikser ile yüksek devirde çırılması yapılır, bu esnada yavaş yavaş süt ilavesi yapılır. Hemen tüketilecek ise 100-200 ml. ilave yeterli olmakta, daha sonra tüketilecek ise 300-400 ml. daha süt ilavesi gerekmektedir. Yaklaşık 4-5 dk. yüksek devirde mikser ile çırılma durumunda mousse kıvamında nefis bir Supangle ortaya çıkmaktadır. Çırpma işleminden hemen sonra ılık durumda uygun kaplara boşaltılır, hindistan cevizi serpiştirilerek servis yapılır.