



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KAŞIK TATLISI

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

Muhallebisi için:

1 litre süt  
1 su bardağı un  
1 su bardağı şeker  
125 gram tereyağı  
1 paket vanilin

Supangle için:

2,5 su bardağı süt  
4 yemek kaşığı toz şeker  
2 tepeleme yemek kaşığı un  
1,5 yemek kaşığı kakao  
1 adet yumurta sarısı  
60 gram bitter çikolata  
1/2 su bardağı soğuk su

Muhallebisi için uygun bir tencereye tereyağını alın.

Eridikten sonra üzerine unu ekleyip, un kokusu çıkana kadar kavurun.

Un hafif pembeleşince üzerine yavaş yavaş sütü ekleyin.

Topaklanmaması için karıştırmaya devam edin.

Süt kaynamaya başladıktan sonra şekeri ekleyip karıştırmaya devam edin.

Kaynama noktasına gelince altını kapatıp ocaktan alın.

İçine vanilyayı ekleyin ve pürüzsüz bir kıvam alması için mikserle ya da çırpıcıyla karıştırın.

Borcamin tabanını ıslatın.

Hazır olan muhallebiyi borcama boşaltıp soğumaya bırakın.

Supangle için tencereye süt, un, şeker, kakao ve yumurta sarısını alın.

Güzelce karıştırarak pişirin.

Kaynama noktasına gelip koyulaşınca içerisine çikolatayı ekleyin.

Çikolata eriyinceye kadar karıştırın ve ocaktan alın.

Akışkan bir kıvam alması için içerisine su ekleyip karıştırın.

Kıvam alan supangleyi muhallebinin üzerine dikkatli bir şekilde boşaltın.

Bir süre buzdolabında dinlenmeye bırakın.

Hazır olan tatlının üzerine kakao serpip dilediğiniz gibi süsleyebilirsiniz.



---

© lezzetler.com tarif no:179565 • ad:Kaşık Tatlısı • gönderen:dolu • indirme tarihi:01.04.2025 - 13:40