



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KOLAY SUPANGLE

Refika Birgöl

1,5 su bardağı Süt
Yarım su bardağı Yulaf
3 çorba kaşığı Toz Şeker
1,5 çorba kaşığı Kakao
1 adet Muz

1,5 bardak süt ve ½ bardak yulafı küçük bir tencereye alın ve ocağın altını açıp, süt kaynayana kadar ara ara karıştırın. Süt kaynadığı zaman yulafın da yavaş yavaş açıldıklarını göreceksiniz, bu esnada 1,5 çorba kaşığı kakaoyu ekleyin ve homojen şekilde dağılması için iyice karıştırın. Sonra 3 çorba kaşığı toz şeker ilave edin, şekerin açılması için 1-2 dakika kısık ateşte kaynatıldıktan sonra içine 1 adet muzı ince dilimler halinde doğrayarak ekleyin. Servis kaplarına alıp, soğuduktan sonra servis yapın. Tabii isterseniz sıcak sıcak yiyerek de keyfine varabilirsiniz.

