



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LOR PEYNİRLİ SUPANGLELİ TATLI

Lorlu taban:

15 adet bebe bisküvisi

300 g tatlı lor peyniri

2 yemek kaşığı bal

0,5 çay bardağı süt

1 çay bardağı iri kırılmış ceviz

Supangle:

1 poşet Dr. Oetker Supangle

2,5 su bardağı süt

25 g margarin

Üzeri için:

2 - 3 yemek kaşığı öğütülmüş antepfıstığı

2 yemek kaşığı Hindistancevizi rendesi

Kalıp:

Dikdörtgen kalıp (15x25 cm)

Bisküvileri mutfak robotunda öğütün. Üzerine tatlı lor, bal ve sütü ekleyip kaşık ile iyice karıştırın. Cevizleri ilave edip tekrar karıştırın ve kalıba yayın.

Supangleyi 2,5 su bardağı süt ve margarin ile tarifine göre pişirin. Ocaktan alıp lorlu karışımın üzerine dökün.

Oda sıcaklığına gelince buzdolabına alın ve 2 saat bekletin.

Antepfıstığı ve hindistancevizi ile süsleyip dilimleyerek servis yapın.

