



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## MEYVELİ SUPANGLE

- 1 adet muz
- 1 adet elma
- 1,5 paket pötibör bisküvi
- 1 su bardağı ceviz içi
- 1 paket hazır supangle
- 2,5 su bardağı süt
- 2 çorba kaşığı margarin ya da tereyağı
- Süslemek için:
- 4 adet kakaolu gofret
- 2 çorba kaşığı toz antepfıstığı
- 2 çorba kaşığı kıyılmış badem
- 4 adet kiraz şekerlemesi

Elmayı ve muzı rendeleyip çukur bir kaba alın. Üzerine ufaladığınız bisküvileri ve cevizi ekleyip karıştırın. Hazırladığınız karışımdan ceviz büyüklüğünde parçalar kopartıp elinizle şekil verin. Servis tabağına veya kurlara yerleştirin. Supangleyi sütle karıştırarak, paketin üzerindeki tarife göre pişirin. Ocaktan almaya yakın, içine margarini ekleyin. Ilıdıktan sonra kurlara veya tabaklara paylaşırın. Gofret, fıstık, badem ve kiraz şekerlemesi ile süsleyerek servis yapın.

