



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## SUPANGLE ÇORBASI

Eyüp Sevinç

- 8 adet kedi dili bisküvisi
- 3 yemek kaşığı ahududu reçeli
- 1 çay bardağı vişne suyu
- 1 yumurta sarısı
- 3 yemek kaşığı toz şeker
- 2 yemek kaşığı mısır unu
- Bir tutam tuz
- Bir tutam vanilya özü
- 1 limon kabuğu rendesi
- 2 çay bardağı süt
- 10 adet çilek veya böğürtlen
- 2 su bardağı taze krema
- Çikolata (süsleme için)

Kedidili bisküvilerin üzerine reçel sürüp genişçe bir kaseye dizin. Üzerine vişne suyu serpiştirip bir kenara ayırın. Isıtılmamış bir tavada yumurta ile 1,5 yemek kaşığı şekeri çirpin. Mısır ununu da ekleyip karıştırın. Tuz, limon kabuğu rendesi ve süt ekleyip kısık ateşte sürekli karıştırarak 7 dakika kadar pişirin. Hazırladığınız kremayı bisküvilerin üzerine dökün. Üzerine dilimlenmiş çilekleri yerleştirin. Taze krema ile kalan şeker ve vanilya özünü çirpin ve çileklerin üzerine dökün. Üzerine rende çikolata serpiştirerek ve bütün çileklerle süsleyerek servis edin.

