



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SUPANGLE

Bir tencereye 500 ml (2,5 su bardağı) süt koyun. Üzerine supangle paketinin tamamını boşaltın. Orta ateşte devamlı karıştırarak pişirin. Kaynamaya başlayınca ocağı kısın ve arzuya göre, 1-2 tatlı kaşığı (yaklaşık 10-20 g) margarin veya tereyağı ilave edin. Karıştırarak 2-3 dakika daha pişirin. Ocaktan alınca kabuk tutması için arada karıştırarak, tencere içinde 10 dakika kadar soğutun. Daha sonra servis kaselerine boşaltın. Oda sıcaklığına geldiğinde bozdolabına koyun ve soğuk servis yapın.

Not: Eğer daha yoğun bir çikolata lezzeti isterseniz, pişirme sırasında tencereye 25-30 g çikolata ilave edebilirsiniz. Ayrıca servis kaselerinin dibine, kek parçası veya süt ile ıslatılmış 2-3'er adet bisküvi koyarak daha zengin bir lezzet oluşturabilir, Antep fıstığı, Hindistan cevizi, fındık kırığı veya badem ile süsleyerek servis yapabilirsiniz.
