



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SUPANGLE

200 gr Sarelle
1 kg süt
100 gr Őeker
4 yumurta
100 gr niŐasta
pandispanya veya bisküvi

Sütün 750 gr'ı (yaklaŐık 3 su bardaŐı) ile Őekeri bir kaba koyup, kabı ateŐe oturtun, ikinci bir kapta yumurta, niŐasta, kalan sut ve Sarelle'yi iyice çırpın, süt-Őeker karıŐımına dkn. Kısık ateŐte, kaynayıncaya kadar karıŐtırarak piŐirin ve koyulaŐınca kabı ateŐten alın (karıŐım çok koyu olursa, biraz süt eklenerek sos kıvamına getirilebilir). Bisküvi ya da pandispanyaları küçük parçalara bölerek, dört kaseye yerleŐtirip, sosu üstüne dkn. Kseleri bir süre buzdolabında bekletip servis yapın.



FotoŐraf "Domates Perisi" tarafından gönderildi. 20.10.2021