



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SUPANGLE

Sakarya İzci Grubu Yemek Kitabı

4 paket supangle
2 litre süt
1/2 paket pötibör bisküvi

Supangle tenceresi içi ıslak kalacak şekilde sudan geçirilir. (Supanglenin dibinin tutmasını azaltmak için)
Supangle soğuk süte atılır. Topaklanmayı engellemek için 1/2 litre süte 1 paket supangle iyice karıştırılır, sonra ikinci 1/2 litre ve pakete geçilir.
Sürekli karıştırılarak kısık ateşte (tercihen tüpte) pişirilir.
Kaynadıktan 1-2 dakika sonra ateşten alınır.
Bardakların dibine birer bisküvi konur. Sonra supangle bardaklara paylaştırılır, soğuması için 1 saat kadar beklenir.

Not: Bisküvili pudingte aynı kıvam ve lezzet elde edilemediğinden supangle yerine puding kullanılmamalıdır.