



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

EV YAPIMI SUPANGLE

<http://www.hurriyet.com.tr>

- 1 litre süt
- 1,5 çay bardağı toz şeker
- 1 kahve fincanı un
- 1 kahve fincanı buğday nişastası
- 1 kahve fincanı mısır nişastası
- 3 çorba kaşığı tepeleme kakao
- 1 adet yumurtanın sarısı
- 80 gram kadar bitter çikolata
- 1 paket vanilya

Tencereye yumurta sarısı ve süttten bir miktar alıp karıştırın. Bu karışıma, toz şeker, kakao, nişastalar, un ve vanilyayı ekleyip tekrar karıştırın. Geriye kalan sütü bu karışıma ilave edip tekrara karıştırın. İyice homojen hale gelen karışımı kısık ateşte karıştırarak pişirmeye başlayın. Göz göz olup kaynamaya başlayan karışıma parçaladığınız bitter çikolataları ilave edip, çikolatalar eriyene kadar karıştırarak pişirmeye devam edin. 2 saat kadar soğutucuda dinlendirdiğiniz tatlıların üzerine Hindistan cevizi veya dövülmüş fındık fıstık ilave ederek servise sunabilirsiniz.

