



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SUPANGLE

8 su bardağı süt
1 paket vanilya
4 yemek kaşığı kakao
10 yemek kaşığı toz şeker
2 yemek kaşığı nişasta
1 yemek kaşığı un
2 adet yumurta sarısı
2 yemek kaşığı tereyağı
Kek için:
2 adet yumurta
2 yemek kaşığı kakao
2 yemek kaşığı sıvı yağ
2 kahve fincanı un
2 kahve fincanı toz şeker

Mikserin içine yumurta, toz şeker, kakao, sıvı yağ ve unu koyup çırpın. Hazırladığınız kek hamurunu yağlanmış cam tepsiye dökün. 175 derecelik fırında 20 dakika pişirin.

8 bardak sütü şeker ve kakaoyla birlikte kaynatın. Küçük bir kaptan yumurta, nişasta, un ve kakaoyu çırpın. Hazırladığınız karışımı sütün içine hızlı hızlı karıştırarak dökün. Koyu bir muhallebi pişirin.

İçine tereyağı ekleyip mikserle 10 dakika çırpın. Kaselerin içine önce 1 dilim kek koyup muhallebiyi üstüne dökün. Buzdolabında bekletip servis yapın.

