



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SUPANGLE

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

1 litre süt
1,5 çay bardağı toz şeker
1 fincan un
1 fincan buğday nişastası
1 fincan mısır nişastası
3 çorba kaşığı kakao
1 adet yumurtanın sarısı
80 gram bitter çikolata
1 paket vanilya
Üzeri için:
Hindistancevizi
Fındık veya antepfıstığı

Yumurtanın sarısını beyazından ayırın.

Sarısını 1 su bardağı süt ile birlikte sos tenceresine alın ve iyice karıştırın.

Üzerine şeker, kakao, mısır ve buğday nişastası, un ve vanilyayı ekleyip karıştırmaya devam edin.

Kalan sütü de ilave ederek karıştırmayı sürdürün.

Çikolatayı küçük küçük parçalayın ve kaynamaya başlayınca tencereye ekleyin.

Çikolatalar eriyince supangleniz de pişmiş demektir.

Kaselere paylaştırıp oda sıcaklığına gelmesini bekleyin. Ardından 2 saat kadar buzdolabında soğutun.

Servis etmeden önce üzerine tıraşlanmış çikolata, Hindistan cevizi, ince çekilmiş fındık ya da Antep fıstığı serpebilirsiniz.

Not: Supangle ya da kısaca "sup" herkesin çok sevdiği sütlü ve çikolatalı tatlılardan biri. Kelime anlamı Fransızca "İngiliz çorbası"dır.

