



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SUPANGLE

1 litre süt
1,5 çay bardađı toz Őeker
1 fincan un
1 fincan buđday niŐastası
1 fincan mısır niŐastası
3 orba kaŐıđı kakao
1 adet yumurtanın sarısı
80 gram bitter çikolata
1 paket vanilya
zeri için:
Hindistancevizi
Fındık veya antepfıŐtıđı

Yumurtanın sarısını beyazından ayırın.

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

zerine Őeker, kakao, mısır ve buğday niŐastası, un ve vanilyayı ekleyip karıŐtırmaya devam edin.

Kalan sütü de ilave ederek karıŐtırmayı sürdürün.

Çikolatayı küçük küçük parçalayın ve kaynamaya baŐlayınca tencereye ekleyin.

Çikolatalar eriyince supangleniz de piŐmiŐ demektir.

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

Servis etmeden önce üzerine tıraŐlanmış ikolata, Hindistan cevizi, ince çekilmiŐ fındık ya da Antep fıŐtıđı serpebilirsiniz.

