



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## SUPANGLE

1 paket (80 gramlık) bitter çikolata  
5 su bardağı süt  
2 çorba kaşığı un  
2 çorba kaşığı buğday nişastası  
4 çorba kaşığı kakao  
1 su bardağı toz şeker  
1 paket vanilya  
1 çorba kaşığı tereyağı  
Üzeri için:  
Antepfıstığı

Süt, un ve nişastayı tencereye alıp topak kalmayana dek iyice çırpın. Kakao, toz şeker ve vanilyayı ekleyip kısık ateşte koyu bir kıvama gelene kadar tahta bir kaşıkla karıştırarak pişirin. Karışım göz göz olunca çikolatayı katın ve ocağın altını kapatıp, kendi sıcaklığında erimesini sağlayın. Tereyağını ilave edin ve spatula yardımıyla aşağıdan yukarıya doğru 5 dakika karıştırarak karışıma yedirin. Supangleyi kup ya da kaselere paylaşırın ve hava kabarcıklarının gitmesi için kupları birkaç kez zemine hafifçe vurun. Oda sıcaklığında ılıtın ve soğuması için buzdolabında 2 saat bekletin. Üzerini antep fıstığı ile süsleyip servis yapın.

