



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SUPANGLE

<https://www.milliyet.com.tr>

1 litre süt
1 ay bardađı un
3 yemek kaşığı kakao
1 ay bardađı Őeker
1 yumurta sarısı
100 gr. bitter veya sütlü çikolata
1 yemek kaşığı tereyağı
1 su bardađı sođuk su
Süslemek için:
Damla ikolata
Fıstık
Hindistancevizi

Sođuk sütü derin bir tencereye aktarın. Un, kakao, Őeker ve yumurta sarısını ekledikten sonra bir ırpıcı yardımıyla tüm malzemeyi karıştırın.

Ocağın altını aın supangle karışımını orta ateŐte sürekli karıştırarak pişirin.

Gz göz olmaya başladığında ocaktan alın çikolata parçalarını ve tereyağı ekleyip sıcacıyla erimesini sağlayın.

Tatlıyı karıştırarak biraz ılımasını bekleyin.

1 su bardağı soğuk su ekleyin Blender ya da mikser yardımıyla karıştırın servis kaselerine paylaştırın.

Oda sıcaklığında tatlıyı süsledikten sonra soğuması için buzdolabına kaldırın.

Sođuk sođuk servis edebilirsiniz.

