



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SUPANGLE

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

2 dilim bayat kek (yaklaşık 80-100 gram)
8 su bardağı süt
1/2 su bardağı toz şeker
4 yemek kaşığı kakao
2 adet yumurta sarısı
2 yemek kaşığı buğday nişastası
1 paket vanilya
2 yemek kaşığı un

Süt, toz şeker ve kakaoyu tencereye alıp, kaynayana dek karıştırın. Küçük bir kaptaki yumurta sarısı, nişasta, vanilya ve unu çırpıp, sütlü karışımın içine hızlı hızlı ve karıştırarak dökün. Koyulaşana dek karıştırarak pişirin. Ocaktan alıp içine tereyağı ilave edin ve mikser yardımıyla 10 dakika çırpın. Servis yapacağınız kupa veya kaselere iri parçalara bölünmüş bayat keki pay edin. Üzerlerine supangle dökün. Ilık veya soğuk olarak servis yapın.

