



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SUPANGLE

- 1 litre süt
- 1 su bardađı toz Őeker
- 2 yemek kaŐığı un
- 2 yemek kaŐığı niŐasta
- 3 yemek kaŐığı kakao
- 1 yumurta sarısı
- 100 gram bitter okolata
- 1 paket vanilin
- 1 yemek kaŐığı tereyağı
- 1 su bardađı su (zerine eklemek iin)

Orta boy bir tencereye sütü dökün ve üzerine toz Őekeri ekleyin. Őeker tamamen eriyene kadar karıŐtırın. Ayrı bir kasede un, niŐasta ve kakaoyu karıŐtırın. Bu karıŐımı süt ve Őeker karıŐımının üzerine yavaŐ yavaŐ ekleyin ve sürekli karıŐtırarak topaklanmasını önleyin.

Tencereyi orta ateŐe alın ve karıŐımı sürekli karıŐtırarak piŐirin. KarıŐım kaynamaya baŐladıđında yumurta sarısını ekleyin ve hızlıca karıŐtırarak yumurtanın piŐmesini sağlayın.

KarıŐım koyulaŐmaya baŐladıđında ocaktan alın ve iine bitter okolatayı ekleyin. okolata tamamen eriyene kadar karıŐtırın. Ardından vanilin ve tereyağını ekleyin ve karıŐtırmaya devam edin.

Hazırladığınız supangleyi cam kaselere paylaŐtırın. Kaselerin ortasına su ekleyin ve bir kaŐık yardımıyla hafife karıŐtırarak kıvamını inceltin. Oda sıcaklığına gelene kadar bekletin. sıcaklığına geldikten sonra buzdolabına kaldırın ve en az 2 saat soğumasını bekleyin. Supangleyi, üzerini fındık, ceviz, hindistancevizi veya okolata paracıklarıyla süsleyerek servis edebilirsiniz.



Fotođraf "gl" tarafından gönderildi. 05.03.2024