



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SUPANGLE

1 litre süt
1 su bardađı toz Őeker
3 yemek kaŐığı kakao
1 ay bardađı un
1 paket vanilin
1 yemek kaŐığı tereyağı
1 ay bardağı sıvı yağ (isteğe bağlı)
1 adet yumurta
2 yemek kaŐığı niŐasta
zeri için:
Ceviz, fındık veya bisküvi

Bir tencereye sütü, Őekeri, kakaoyu ve unu ekleyin. KarıŐtırarak bu karıŐımı orta ateŐte piŐirmeye baŐlayın. Őekerin ve unun tamamen erimesini sağlayın.

Ayrı bir kapta yumurtayı ve niŐastayı çırpın. Ardından azar azar tenceredeki sütlü karıŐımdan ekleyip karıŐtırarak, karıŐımın ısısını yükseltin.

KarıŐımı sürekli karıŐtırarak piŐirmeye devam edin. Koyu bir kıvama gelene kadar piŐirin. Koyu kıvama geldikten sonra tereyağını ve vanilini ekleyip karıŐtırın.

Supangleyi ocaktan aldıktan sonra bir süre soğumaya bırakın, ancak ara ara karıŐtırmayı unutmayın.

Tatlıyı kaselelere veya servis kaplarına dkn. Üzerini ceviz, fındık veya bisküvi parçaları ile süsleyebilirsiniz.

Tatlıyı oda sıcaklığında biraz soğutun, ardından buzdolabında en az 1-2 saat kadar soğuması için bekletin. Sođuk olarak afiyetle tüketebilirsiniz.

