



SUPANGLE

4 su bardağı su
1,5 su bardağı toz şeker
4 çorba kaşığı un
1 adet yumurta
3 çorba kaşığı kakao
1 paket vanilya
8 adet kibrit kutusu kadar kek
Hindistancevizi

Önce kekler kaselele yerleştirilir. Tencereye soğuk su, un ve şeker konur, iyice karıştırılır. Ardından yumurta kırılır, kakao katılır. Orta ateşte sürekli karıştırarak kıvam alana kadar pişirilir. En son vanilya eklenir, ateşten alınır. İçinde kek bulunan kaselele paylaşılır. Buzdolabında 2 saat kadar soğutulur. Servis yapılacağı zaman hindistanceviziyle süslenir.



Fotoğraf "İsmet Atabay" tarafından gönderildi. 01.03.2018