



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com](http://lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

SUPANGLE

Malzeme:

- 1 litre süt
- 1 su bardağı toz şeker
- 3 çorba kaşığı Bizim Mutfak Kakao
- 160 gr bitter çikolata
- 1 çay bardağı Bizim Mutfak Mısır Nişastası
- 1 adet portakalın kabuğu rendesi
- 1 kahve fincanı portakal suyu
- 20 adet kedi dili bisküvi

Tencereye sütü aktarın. Bitter çikolatayı küçük parçalar halinde kırıp içine ilave edin. Şeker ve kakaoyu ekleyin. Çırpın. Orta ateşte çikolata eriyinceye kadar pişirin. Mısır nişastasını ayrı bir kaseğin içinde portakal suyu ile inceltin. Tencerenin içine ekleyin. Kısık ateşte koyu bir kıvam elde edinceye kadar pişirin. Ocaktan alın. Rendelenmiş portakal kabuğunu ilave edip karıştırın. Servis tabağına kedicili bisküvileri tek sıra olacak şekilde dizin. Üzerine hazırladığınız karışımı yayın. Oda ısısında soğuttuktan sonra buzdolabına aktarın ve 1 saat kadar bekletin. İsteğe göre rendelenmiş çikolata veya eritilmiş çikolata ile süsleyip servis yapın.