



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SUPANGLE

2 yumurta
5 su bardağı süt
1 su bardağı şeker
2 kahve fincanı nişasta
200 gr. çokokrem (çikolatalı krem)
8-10 kedicili bisküvi veya pandispanya dilimi
1/2 paket krem şanti

Tencereye sütü, şekeri, nişastayı, yumurtaları ekleyip çırpma teliyle karıştırılır. Ağır ateşte ve sürekli karıştırarak üzeri göz göz olana dek pişirerek ateşten alalım. İçine çokokremi ve vanilyaları ekleyip mikserle 1 dk. çırpalım. Kâselere bir pandispanya dilimi veya bir kedicili bisküvi yerleştirelim. Üzerlerine supanglezi paylaşalım. Arzuya göre krem şanti ile süsleyelim. Buzdolabında birkaç saat soğutarak servis yapalım.

