



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SUPANGLEZ

5 adet yumurta
6 çorba kaşığı pudraşekeri
6 çorba kaşığı un
50 gr. yeşil fıstık
Vanilya
Salçası için:
8 çorba kaşığı tozşeker
1 çorba kaşığı un
2 adet yumurta
150 gr. sütsüz acı çikolata veya 50 gr. kakao
2 su bardağı su
1 fincan vişne suyu

5 yumurta sarısını 6 çorba kaşığı pudraşekerle porselen bir kâsede karıştırarak krem haline getiriniz. Akları da karıştırarak kar haline getiriniz. Unla beraber akları sarılara ilâve ediniz. Vanilyayı koyup, hepsini hafifçe karıştırınız. (Fazla karıştırmayınız, sulanır.) Kâğıt yayılmış bir tepsiye torbadan yarım limon büyüklüğünde sıkınız. (Torba yoksa, kaşıkla da koyabilirsiniz.) Hafif ısıtılı fırında 15-20 dakika pişiriniz. Fırından alıp, biraz soğutunuz. Alt kısımlarına biraz marmelât veya pasta kremi sürüp, ikisini birleştirip, birer kişilik kâselere koyunuz. Üzerini şekerli suyla ıslatınız. En üstüne de çikolata salçası dökerek, tamamen kapatınız. Kırılmış yeşil fıstık veya birer parça kremşanti, kaymak vb. koyup, servis yapınız.

ÇİKOLATA SALÇASININ HAZIRLANMASI:
Bir tencereye şekeri, unu, 2 yumurta sarısını, kakao veya rendelenmiş çikolatayı koyup, iyice karıştırınız. 2 su bardağı suyu yavaş yavaş katarak karışımı eziniz. Ateşe koyup, karıştırarak boza kıvamına gelinceye kadar pişiriniz. Ateşten alıp, içerisine vişne suyunu koyup, karıştırınız. Kullanacağınız zamana kadar ara sıra karıştırarak kaymak tutmamasını temin ediniz.



