



SUPANGLE

1 lt süt
80 gr bitter çikolata
1/3 su bardađı toz Őeker
2 adet yumurtanın sarısı
4 yemek kaŐığı un
50 gr margarin
1 paket vanilin

Bir tencerenin içine süt, yumurta sarısı, toz Őeker ve unu ekleyip iyice karıŐtırın. Daha sonra ocağın altını yakıp orta ateŐte muhallebi kıvamını alıncaya kadar piŐirin. Ocaktan almaya yakın bitter çikolatayı, margarini ve vanilini ekleyip iyice karıŐtırın. Ocakta çok az tuttuktan sonra altını kapatın. Servis yapacağınız kaselele pudingi paylaŐtırın. Sođuduktan sonra buzdolabına kaldırıp birkaç saat bekletin. Sođuk olarak servise sunun. Üzerini fındık parçalarıyla süsleyin.

Not: İngilizce orijinali "supanagle" kelimesi "melek orbası" anlamındadır.

