



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SUPANGLE SOSLU KUP

Malzemeler

Kakaolu krema için:

100 gram çikolata

50 gram margarin

Yarım su bardağı tozşeker

3 adet yumurta

Beyaz krema için:

1 su bardağı tozşeker

4 çorba kaşığı tepeleme un

1 adet limonun rendelenmiş kabuğu

1 litre süt

2 paket vanilya

Çikolatayı küçük parçalar halinde kırıp madeni bir kap içine alalım. Margarini de küçük parçalar halinde aynı kaba koyup, çikolatayı benmari usulü eritemiz. Çikolatayı ateşten alıp iyice ılıtalım. Üzerine yumurtaları ve yarım bardak şekeri ilave edelim. Mikserle yumurtalar çikolata ile bütünleşene dek çırpalım. Süslemek için çikolatalı sosun bir kısmını ayıralım. Kalan çikolatalı kremayı kuplara paylaştırarak dökelim. Beyaz krema için, bir tencerede 1 su bardağı şekeri, unu ve rendelenmiş limon kabuğunu karıştıralım. Üzerine 1 litre sütü, karıştırarak dökelim. Ara vermeden karıştırarak kremanın üzeri göz göz olana dek pişirelim. Ateşten alalım. Üzerine vanilyaları ekleyip mikserle yarım dakika çırpalım. Kuplardaki çikolatalı krema üzerine beyaz kremayı boşaltalım. Üzerlerine ayırdığımız çikolatalı kremayı gezdirelim. Buzdolabında birkaç saat soğutup servis yapalım.