



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SUPANGLE TART

- 1 adet yumurta
- 1 ay bardağı pudra şekeri
- 3 su bardağı un
- 170 gr margarin
- 1 yemek kaşığı soda
- 1 yemek kaşığı nişasta
- 2 tatlı kaşığı kakao
- 4 su bardağı süt
- 50 gr bitter çikolata
- 50 ml krema
- 1 tatlı kaşığı hindistancevizi
- 1 yemek kaşığı şam fıstığı

Tart hamuru için yumuşamış 160 gr margarin, yumurta, un, soda ve pudra şekeri karıştırılıp yoğrulur. Yumuşak bir hamur hazırlanır, buzdolabında hamur donmaya başlayasıya kadar bekletilir, yağlanmış ve un serpilmiş kalıba, merdane ile arak yerleştirilir, atal ile hamurun çeşitli yerleri delinir. 170 derecede pişirilir, hafif pembeleşmeye başladığında fırından çıkarılır.

Supangle için; 4 su bardağı sütün içine 1 yemek kaşığı nişasta, 2 tatlı kaşığı kakao, 10 gr margarin, 50 gr bitter çikolata ve çiğ kremayı pişirin. Pişen supangleyi tartın üzerine dökün. Şam fıstığı ve hindistancevizi ile süsleyip servis yapın.

