



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SUPANGLELİ ÜÇGENLER

<https://www.droetker.com.tr>

Dolgu:

1 poşet Dr. Oetker Supangle

2 su bardağı süt

2 yemek kaşığı Dr. Oetker Bitter Çikolata Parçaları

1 su bardağı fındık kırığı

Yufka:

15 adet baklavalık yufka

50 g eritilmiş tereyağı

Şurup:

2 su bardağı toz şeker

2 su bardağı su

Kalıp:

Dikdörtgen kalıp (20x32 cm)

2 su bardağı sütü bir tencereye alın. Üzerine supangle poşetini boşaltın ve orta ateşte sürekli karıştırarak pişirin. Kaynamaya başlayınca çikolata parçalarını ilave edin ve ocağı kısın. 2-3 dakika daha karıştırarak pişirmeye devam edin. Ocaktan alın ve arada karıştırarak soğutun.

Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Alt-üst pişirme: 180 °C

Turbo pişirme: 170 °C

Baklavalık yufkaları üst üste koyup uzun kenarının orta kısmından iki eşit parça elde edecek şekilde kesin.

Böylece 30 adet yufka elde edin. 3 adet yufkayı üst üste koyup kalıba yerleştirin. Üzerine erimiş tereyağı sürün.

Üzerine kenarlarda 1 cm boşluk bırakarak 1 yemek kaşığı supangle sürün. Fındık kırığı serpin. Tekrar 3 adet yufka yerleştirip tereyağı sürün. Supangle sürüp fındık kırığı serpin. Aynı sıralama ile tüm malzemeleri üst üste koyun. Bıçak ile yaklaşık 8 adet kare olacak şekilde dilimleyin. Bu kareleri ortadan tekrar keserek üçgenler elde edin. Üzerine tereyağı sürüp pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 20 - 25 dakika

Bu arada şurubu hazırlamaya başlayın. Toz şeker ve suyu bir tencereye alın ve orta ateşte şeker eriyinceye kadar karıştırın. Kaynamaya başlayınca ocağı kısıp 3 dakika daha kaynatın ve ocaktan alın.

Tatlıyı fırından çıkarıp 5 dakika bekletin ve üzerine şurubu dökün. Soğutup servis yapın.



