



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SUPANGLES

Hamuru için:

5 adet yumurta

6 çorba kaşığı şeker

6 çorba kaşığı un

vanilya

kabartma tozu.

Çikolata sosu için:

8 çorba kaşığı toz şeker

1 çorba kaşığı un

2 adet yumurta

1 paket acı çikolata

50 gr kakao

1 tatlı kaşığı neskafe

2 su bardağı su

1 tatlı kaşığı katı yağ.

5 yumurta şeker ile bir kâsede çırpılır. Sonra un vanilya ve kabartma tozunu ilave edip hemen karıştırıp, yağlı kâğıt yayılmış tepsiye dökülür ve pişirilir. Fırından çıkarıp kare (5x5) parçalara kesip kâselere yerleştirilir. Üzerlerine şekerli su dökülüp yumuşatılır. Diğer yanda hazırlanan çikolatalı sos üzerine dökülür. Üzeri şamfıstığı ve fındık ile süslenir.

Çikolatalı sosun yapılışı:

Tencereye şeker, un, yumurta sarısı, kakao, neskafe, vanilya ve 2 bardak su koyup iyice karıştırarak pişirilir.

Koyulaşınca ateşten alınır, içine çikolata, 1 tatlı kaşığı margarin koyulup karıştırarak soğutulur. Boza kıvamında akıcı olmalıdır. Suyu kıvamına göre ayarlanır.

