



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SUPANGLEZ

Ergun Köknar

6 adet yumurta
150 gr. un
1 paket vanilya
1 adet limon kabuğunun rendesi
1 adet yağlı kâğıt
50 gr. yeşil fıstık
150 gr. pudra şekeri
Kreması için:
1.5 kg. süt
450 gr. toz şekeri
4 adet yumurta
1 paket vanilya
25 gr. kakao
125 gr. un
Yeterince incir ve portakal şekerlemesi

6 adet yumurta sarısına pudra şekeri ilave edip, aynı istikamette çırparak (boza) kıvamına getiriniz. Aklarına vanilya ilave edip, çırparak kar haline getiriniz. Yaptığınız karı, unla birlikte sarıya ekleyiniz. Hafif hafif karıştırınız. Bir tepsiye yağlı kâğıt yayın. Yaptığınız karışımı, üstüne 2 santim yüksekliğinde döküp, üstünü düzleştiriniz. Orta hararetili fırında 25-30 dakika pişiriniz. Pişen pastayı kâğıttan çıkarınız. Yuvarlak bir kalıpla (6-7 cm) kesip daireler çıkarınız. İki dairenin ortasını delmeden oyarak buraya krema doldurup, iki daireyi yapıştırınız. Bir kâseye koyup üzerine bol kakaolu krema dökerek yeşil fıstıkla süsleyiniz. Soğuk ikram ediniz.