



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler  Mutluluklar Diler

SUP



3 Su bardağı süt
3  orba kaşığı un
1 Adet yumurta
1 Su bardağı toz şeker
2,5 çorba kaşığı kakao
6 Küçük parça kek ya da bisküvi
Yarım Paket vanilya

- # Yumurtanın sarısı ve beyazı birbirinden ayrılır.
- # Piřirme tenceresine yumurtanın sarısı, soğuk süt, un, kakao ve şeker konur bir çırpıcıyla pürüzsüz bir hal alana kadar çırpılır.
- # Karışım orta ateşli ocağa alınır, kıvam alana kadar sürekli karıştırılarak pişirilir.
- # Sup pişince az tuz ile kar haline getirilmiş yumurta akı biraz sup ile sulandırılarak tencereye katılır, ocaktan alınır, vanilya eklenir iyice karıştırılır.
- # Kaselerin dibine kek parçaları konur, üzerine hazırlanan sıcak sup dökülür.
- # Buzdolabında soğutulduktan sonra üzeri hindistan cevizi ya da fındık, fıstıkla süslenerek servis yapılır.

Not: Bu tatlı kaseye kek konmadan hazırlanırsa "sofra kremi" adını alır.