

## Sup - (Süpañgle) yapalım.

### Malzemelerimiz

- 1 litre süt
- 250 gr un
- 300 gr şeker
- 1 paket vanilya
- 7-8. bitter madlen veya varsa 2-3 yemek kaşığı ptalin
- 20-25. gr. kakao
- 1. yemek kaşığı margarin

un ve şeker birbirine iyice karıştırılır. (Çünkü kaynayan süte atıldığında un topak oluşturmamalıdır)

Süt kaynadığında, un ve şeker karışımı süte katılır. tahta bir kaşık ve saplam bir tencerede yapılır işlemde unun etkisiyle süt hemen koyulaşacağından güzelce pişirmenin ve dibine tutmasının engellenmesi için bir parça kol kuvveti ile tahta kaşıkla krema pişirilir. Bu malzeme aslında yağ postonun etmek orası (pandispanya orası) kremasıdır. Un miktarının artırılıp azaltılması ile kıvamı kolayca ayarlanabilir. -3-5 dakika pişme soğandıktan sonra. madlen-bitterler içine atılır, (veya pralin), kakao. elinizi korkak oluşturmaktan bolca konur, küçük ateşte iyice karıştırılır -2-3 dakika sonra artık çikolata, krema olmuştur. Ateş kapatılmadan bir paket vanilya ilave edilip ateş kapatılır. Margarin ilave edilir. Eridikçe karıştırılır (Margarinin katkısı kremadaki parlaklığı saqlamaktır.)

Olusan malzemeye, sefuk (pastörize) süt azar azar ilave edilerek el veya mikser yardımıyla karıştırılır. Her seferinde yarım çay bardağı kadar bir süt katıp karıştırırsak hem homojenliği artırırız, hem daha çok çarpma süponpleye daha hafif bir kuvam verir. Süt ilave edip karıştırma işleminin nerede biteceği, sizin süponplede istediğiniz kuvama erişene kadar sürdürülecektir.

Un ve süt karışımı bekledikçe (24. saatte daha fazla) kuvamı ortar ve sertleşir bu nedenle kuvamı biraz ince tutmakta fayda vardır.

Bu tarzda pek çok malzeme üretimi mümkündür.

1. İlk pürüm sonrası, sütle bir miktar inceltilecek sade yoğurda kreması
2. Kakao ve çikolata ilavesi sonrasında yine sütle biraz inceltilecek kakolu yoğurda kreması.
3. Sade yoğurda kreması olarak ayrılması halinde içine istenilen meyve parçacıkları eklenmeden karıştırılarak, meyveli yoğurda kreması (Bu durumda birazda meyve suyu ilavesi ile görülmüş gerekir meyve parçacıkları sonra katılır.)

Son öneri : malzemelerin 1/2 oranında yapılarak denenmesi sonrasında kuvam ve homojenize edilmesinde yazanobiterel akbititler 2-3. denemede ortadan kalkacaktır. Domat tadınızda ve kuvama ilişkin isteklerinize göre malzeme miktarlarında hareket serbesttir. (örneğin, bir dahaki sefere daha çok/az un, daha çok/az çikolata, daha çok/az vanilyo v.b.) inceltme. sütle olmasından koyu kuvamdan kurtulmak kolaydır. ince kuvamın çaresi yok.