



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BALLI PROFİTEROL

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

Hamuru için:

250 ml su

175 gr un

110 gr tereyağı

4 yumurta

5 gr tuz

Bal

Muhallebisi için:

2.5 su bardağı süt

3 yemek kaşığı un

1.5 çay bardağı toz şeker

1 yumurta

1 paket vanilya

Muhallebi için gerekli olan tüm malzemeyi derin bir kaba alın ve çırpın. Karışımı tencereye aktararak ocakta pişirin ve soğumaya bırakın. Hamur için su ve tereyağını bir tencereye alın. Yağ eriyip hafif kaynamaya başlayınca ocaktan alıp unu ekleyin ve iyice yedirene kadar yaklaşık 5 dakika karıştırın. Tekrar ocağa alarak kokusu çıkana kadar kavurun ve ocağı kapatın. Ilındıktan sonra yumurtaları tek tek yedirerek kırın. Sıkma torbasına alarak yağlı kağıt serili fırın tepsisine aralıklı olarak sıkın. önceden 180 derecede ısıtılmış fırında 20-25 dakika pişirin. Soğuyan muhallebiyi hamur toplarının içine doldurup üzerine bal dökün. Servis yapın.

