



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BALLI PROFİTEROL

Malzemeler (6 kişilik):

250g Sütüş Süzme Peynir

120g Sütüş Tereyağı

1 tutam tuz

1 su bardağı su

1 çorba kaşığı toz şeker

6 çorba kaşığı un (tepeleme)

4 adet yumurta

1 kahve fincanı bal

Yapılışı

Tereyağı, su, tuz ve şekerini tencereye aktarın. Kısık ateşte yağ eriyinceye kadar karıştırın. Unu ekleyin.

Karıştırmaya devam ederek muhallebi kıvamında pişirin. İlininca mikserler iyice çırpın. Yumurtaları teker teker ekleyerek çırpıma devam edin. Hamuru sıkma torbasına aktarın. Yağlı kağıt serili fırın tepsisine aralıklı olarak cevizden biraz daha küçük parçalar halinde sıkın. 150 dereceye ayarlı fırında hamurlar kabarıp kızarıncaya kadar pişirin. Fırının ısısını kapatın fakat kapağını açmadan, fırının içinde soğumaya bırakın. Suda bekletilmiş Süzme Peynir ile balı karıştırın. Bu karışımı enine cep şeklinde kesilmiş profiterol hamurların içine paylaşın. Servis yapın.
