



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BAYAT EKMEK PROFİTEROLÜ

Semra UYAR

10-15 dilim bayat ekmek

1 bardak kuru üzüm

5-6 tane kuru incir

1 bardak dövülmüş ceviz

1 bardak süt

3 kaşık şeker

Vanilya

Kreması için:

1 litre süt

2 kaşık un

2 kaşık nişasta

5 kaşık şeker

Vanilya

Sosu için:

1 paket süt kreması

1 paket kakao (25 gr)

3 kaşık şeker

1 paket bitter çikolata (80gr)

1 kaşık tereyağı

1 bardak sıcak sütümüze robotta çekilmiş ekmeklerimizi koyup yumuşamasını sağlıyoruz. İçine üzüm, ceviz, incir, vanilya, şekeri koyarak karışımı oluşturup, elimizle top haline getiriyoruz. Diğer tarafta 1 litre sütle kremamızı pişirip hazırlanan topları kremamıza buluyoruz. Buzdolabında 1-2 saat bekletiyoruz. Son olarak 1 paket kremada çikolata, şeker, kakao, konulup karıştırılır. Kaynayınca ılınması beklenir. Krema, topların üstüne dökülerek ekmekli profiterol afiyetle sunulur.

