



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BONGO

Profiterol hamuru için:

125 gram un

3 adet yumurta

60 gram tereyağı

250 gram su

Bir tutam tuz

Çikolata mus için:

125 gram krema

300 gram bitter çikolata

Krema için: 500 ml süt

6 adet yumurta sarısı

150 gram toz şeker

50 gram un

1 adet limon

30 gram krema

Hamuru için bir tencerenin içine su ve tereyağını alıp kaynatın. Kaynayınca tuzu ekleyip 1 dakika sonra unu ilave ederek bir-iki dakika daha karıştırarak pişirin. Sonra ateşten alıp yumurtaları teker teker ekleyin (bu sırada yumurtaların pişmemesine dikkat edin). Bu karışımı sıkma torbasına doldurun. Yağlı kağıt üzerine, ceviz büyüklüğünde toplar sıkın. 180 derece fırında 20 dakika pişirin. Diğer yandan çikolata mus için çikolatayı benmari usulü eritin. Kremayı da bir çırpıcı yardımıyla kar gibi oluncaya kadar karıştırın. Çikolatayla kremayı yavaşça karıştırarak birleştirin. Krema için yumurta sarıları ile şekeri çırpın. Unu ve sütü ekleyip karıştırın. Bu karışımı tencereye alıp bir limonun kabuğunu soyup ekleyin ve karıştırarak pişirin. Yoğun bir kıvam aldığı anda limon kabuğunu çıkarıp soğumaya bırakın. Diğer tarafta kremayı çırpın ve bu karışıma ekleyerek karıştırın. Hazırladığınız kremayı, krema torbasına alıp, top hamurların içine doldurun. Kremayla doldurduğunuz topları çikolatalı sosa batırıp buzdolabında en az 4 saat beklettikten sonra servis yapın.

