



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ÇİKOLATA SOSUNDA PUF

125 gram tereyağı  
'er su bardağı su ve un  
4 adet yumurta  
Bir tutam tuz  
Kızartmak için:  
Sıvıyağ  
Üzerine:  
Tozşeker  
Çikolata sos için:  
1,5 çay bardağı tozşeker  
1 çorba kaşığı mısır nişastası  
2 çorba kaşığı kakao  
3/4 su bardağı soğuk su  
Yarım su bardağı sıcak su

Tereyağı, su ve tuzu bir tencereye alıp, kaynatın. Unu ilave edip, hızla karıştırarak karışıma yedirin. Birkaç dakika daha karıştırarak hamurun pişmesini sağlayın. Tencereyi ocaktan alın ve hafif ilininca yumurtaları teker teker ekleyip, çırpma teli ile çıparak yedirin. Oldukça yumuşak bir hamur elde edin. Karışımdan çorba kaşığıyla küçük parçalar alıp, kızdırılmış sıvı yağda kızartın. Kağıt havlu üzerine çıkarıp, fazla yağın aldıkdan sonra toz şekere bulayın. Çikolata sos için toz şeker, nişasta ve kakaoyu bir tencerede karıştırın. Soğuk suyu ilave edip, pişirin. Tencereyi ocaktan alın ve sıcak suyu katın. Pürüzsüz bir hal alana kadar çırpıcı ile çirpin. Servis tabağına önce çikolata sosu yerleştirin ve üzerine kızarmış hamurları koyarak, servis yapın.

