



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DAĞ MEYVELİ PROFİTEROL

100 g yaban mersini
100 g ahududu
250 g kayısı marmeladı
350 g %20 ekşi krema
200 g un
6 adet yumurta
250 ml süt

Sütü kaynatın, unu ekleyin ve iyice karıştırırken, yumurtaları yavaş yavaş ekleyin.

Kısık ateşte pişirirken topaksız hale gelene kadar sürekli karıştırın.

Bir yemek kaşığı kullanarak hazırladığınız hamurdan alacağınız küçük parçaları, silikon pişirme kâğıdı veya normal pişirme kâğıdının üzerine birbirlerinden 5 cm uzaklıkta olacak şekilde yerleştirin.

190 derecelik fırında 15-20 dakika pişirin.

Diğer yandan kayısı marmeladını bir blenderde ekşi krema ile topaksız hale gelene kadar çırpın ve 30 dakika buzdolabında bekletin.

Pişirdiğiniz profiterollerini hazırladığınız kayısı kreması ile doldurun.

Ahududu ve yaban mersini ile süsleyerek servis yapın.

