



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DONDURMALI PROFİTEROL

Yarım bardak Süt
Yarım bardak Su
1 tatlı kaşığı Toz Şeker
1 tutam Tuz
100 gram Margarin
4 çorba kaşığı Un
3 adet Yumurta
1 paket Vanilya

Süt, su, tuz, şeker ve margarini ocağa koyarak kaynatın. Kaynayınca hızla karıştırarak unu ilave edin. 10 dakika tahta kaşıkla karıştırarak pişirin. İyice soğutun, yumurtaları teker teker hamura yedirerek katın. En sonunda vanilyayı ekleyin. Fırın tepsisini yağlı kağıtla kaplayın. Profiterol toplarını ceviz büyüklüğünde krema torbası ile veya tatlı kaşığı ile belli aralıklarla tepsiyeye dizin. Kaşıkla yaparsanız, her seferinde kaşığı suya batırın. 200 derecede 10 dakika, daha sonra 180 derecede 15 dakika pişirin. Kapağını hiç açmayın. (NOT: Üzeri pembeleşip, hafif çatlaklar oluşacak. Fırını o zaman kapatın, yoksa toplarınız söner.) Toplarınız soğuyunca bir bıçakla ikiye kesin, arasına birer top vanilyalı dondurma koyun. Çikolata sosla servis edin.

Sos Tarifi :

200 ml kremayı ısıtın. Kaynamaya yakın altını kapatın ve 200 gram küçük doğranmış bitter çikolata ile karıştırın. İyice karıştırarak ılınmasını bekleyin ve profiterol toplarının üzerine dökerek servis edin.

