



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DONDURMALI PROFİTEROL

50 gram tereyağı
Yarım su bardağı su
1 su bardağından iki parmak eksik un
3 adet yumurta
Bir tutam tuz

Tereyağı, su ve tuzu çelik bir tencereye alıp ocağa oturtun.
Kaynama noktasına gelince üzerine unu ekleyip sürekli karıştırarak 1-2 dakika pişirin.
Ocaktan alıp, yumurtaları ilave edin ve mikserin düşük devri ile çırpın.
Daha sonra sıkma torbasına koyup yağlı kağıt serdiğiniz fırın tepsisine çay tabağı büyüklüğünde sıkın.
Hamurdan fındık büyüklüğünde 10-12 parça da tepsiye sıkın.
Önceden ısıtılmış 200 derece fırında 20-25 dakika pişirin.
Soğuduktan sonra yanlamasına kesin.
İçlerine istediğiniz çeşitte dondurma koyun.
Servis tabağını çikolata ve vanilya sosla düzenleyin.

