



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DONDURMALI PROFİTEROL

1 paket Carte d'Or Çikolata Sos
1,5 su bardağı su
1,5 su bardağı un
125 gr margarin
1 fiske tuz-1 fiske şeker
2,5 bardak süt
Carte d'Or Classic Çilek – Kaymak – Çikolata
Carte d'Or Classic antepfıstığı

1,5 bardak su ile beraber 125 gr margarin 1 fiske tuz-1 fiske şeker kaynatılır. 1,5 bardak un birden ilave edilip helva kıvamına gelinceye kadar karıştırılır ve hamur soğumaya bırakılır. 3 tane yumurta tahta kaşık yardımıyla teker teker hamura yedirilir ve kaşık yardımıyla toplar yapıp yağlı kağıt serilmiş tepsiye dizilir. 175 derecede yaklaşık 15-20 dk pişirilir. Soğuyan profiteroller ortadan enlemesine bıçak yardımıyla kesilip aralarına dondurma doldurulup servis tabağına alınır. Çikolata sos ile servis edilir.