



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

EKLER

- 1.5 Bardak Süt
- 2/3 Bardak Seker
- 6 Çorba Kasigi Un
- 3 Çorba Kasigi Margarin
- 3 Yumurta Sarisi
- 1 Çay Kasigi Vanilya
- 2 Çorba Kasigi Kakao

Eklerin hamuru protitrol hamuruyla aynı şekilde yapılır, Ekler malzemelerini kullanarak profiterol hamuru tarifiyle hamuru hazırlayın.

Ekler kreması yine profiterol kremasıyla aynı şekilde yapılmaktadır.

Ekler krema malzemelerini kullanarak profiterol kreması tarifiyle kremayı hazırlayın.

Hazırladığınız eklerin üzerine çok az çikolata sosu dökerek soğuduktan sonra servis yapın

