



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ELMALI KOLAY PROFİTEROL

2.5 paket Kakaolu Ülker Pötibör Bisküvi
2 adet kırmızı sert elma
3 çorba kaşığı hindistancevizi
1 çay fincanı çekilmiş ceviz içi
2-3 kaşık süt
Çikolata sos için:
2 paket bitter çikolata (70 gr x 2 adet)
1 çay bardağı krema

- Elmaları soyup derince bir kabın içine rendeleyin.
- Bisküvileri mutfak robotunda çekerek ufalayın ve elma rendesine ilave edin. Üzerine cevizleri ve 2-3 kaşık sütü ilave edip güzelce karıştırın. Hamur yoğurur gibi malzemeyi bir birine yedin. Hazırladığınız karışımı buzdolabında yarım saat kadar bekletin.
- Karışımından ceviz büyüklüğünde parçalar alıp avuç içinde yuvarlayın. Servis tabaklarına dizin.
- Çikolata sosu hazırlamak için kremayı küçük bir sos kabında kaynatın. Ocaktan alıp hemen çikolata parçacıklarını ekleyin. Çikolata tamamen eriyip sos kıvamını alana kadar karıştırın.
- Servis tabağındaki topların üzerine çikolata sos döküp hemen servis yapın.