



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ELMALI PROFİTEROL

3 orta boy elma
1 paket bisküvi
1 su bardağı dövülmüş ceviz
1 tatlı kaşığı tarçın
Çikolata sosu için:
2 tatlı kaşığı nişasta
Yarım su bardağı toz şeker
2 yemek kaşığı kakao
1 su bardağı süt
1 su bardağı su
1 paket çikolata (bitter yada sütlü çikolata)

Öncelikle işe çikolata sosunu hazırlayarak başlayın.
Çikolata haricinde bütün malzemeleri küçük bir tencereye alın ve mikserle çırpın.
Sonra ocakta koyulaşmaya kadar karıştırın ve pişirin.
Koyulaşınca ocağı kapatıp içine çikolataları kırın ve içinde erimesini bekleyin.
Kabuk tutmaması için ılık olana kadar ara ara karıştırın.
Hazır olan çikolata sosunu bir kenarda bekletin.
Bir kabin içine 3 elmayı kabuklarını soyup rendeleyin ve fazla suyunu sıkın.
Üzerine 1 paket bisküviyi iyice ufalayın ve ceviz ile tarçın ekleyin.
Karışımı iyice yoğurun ve ele yapışmaz hale geldiği zaman ufak ufak toplar yaparak yuvarlayın.
Servis yapacağınız tabağa alın ve üzerine hazırladığınız çikolatalı sosu gezdirin.

