



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ELMALI PROFİTEROL

2 adet elma
1 paket petibör bisküvi
1 çay kaşığı tepeleme tarçın
Yarım su bardağı dövülmüş ceviz
Üzeri için;
1 su bardağından az süt
Yarım paket çikolata sosu
Süslemek için;
Toz antepfıstığı

Elmalarımızın kabuklarını soyalım, çekirdek kısımlarını temizleyelim ve rendenin ince tarafı ile rendeleyelim.

Daha sonra kilitli poşetimize bisküvileri alalım ve merdane yardımı ile un haline getirelim.

Un haline getirdiğimiz bisküvilerimizi derin bir kaba alalım, üzerine rendelediğimiz elmaları ekleyelim.

İsteğe bağlı olarak tarçın, ceviz gibi malzemeler ekleyelim ve kıvam alana kadar elimizle yoğuralım.

Hazırladığımız harçtan kaşık yardımı ile alalım ve elimiz ile yuvarlayalım. Bu aşamada profiterollerinizi istediğiniz boyutta yapabilirsiniz.

Şekil vererek servis tabağına dizdiğimiz profiterollerin üzerinin kurumaması için, streç film ile kapatalım ve yaklaşık 30 dakika dolapta dinlenmeye bırakalım.

Profiterolumuzün sosu için; uygun bir tencereye sütü ve çikolata sosunu alalım, karıştırarak koyulaşana kadar pişirelim.

Pişen çikolata sosumuzu ocaktan alalım ve soğuması için ayrı bir kaseye alalım.

Dinlenen tatlılarımızı dolaptan çıkartalım ve kaşık yardımı ile çikolata sosundan dökelim.

Dilediğimiz şekilde süslediğimiz elmalı profiterollerim servise hazır.