



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## ELMALI PROFİTEROL

- 1 yemek kasigi pudra sekeri
- 1 cay fincani hindistancevizi
- 1 paket potibor biskuvi
- 4 adet elma
- 1 paket kakaolu puding
- 2.5 su bardagi sut

Elmalarin kabuklarini soyup, rendeleyin. Biskuvileri robottan gecirin. Pudra sekeri ile elmalara ekleyin. Yogurun. Hazirladiginiz elmali hamurdan ceviz buyuklugunde parcalar koparin. Hindistancevize bulayip, kubbe seklinde servis tabagina dizip, buzdolabinda 20 dakika beketin. Kakaolu pudingi sutle pisirip, sogutun. Profiterolun uzerine dokup, fisticla susleyip servis yapin.

