



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ETİMEKLİ PROFİTEROL

- 1 Paket tuzsuz etimek
- 1 Su Bardağı şeker
- 2 Yemek Kaşığı sana mutlu aile
- 2 Su Bardağı Çikolata sos için süt
- 1 Adet vanilya
- 1 Paket krem şanti
- 1 Su Bardağı un
- 1 Litre süt
- 1 Paket Çikolata sos
- 1 Su Bardağı krem şanti için süt

Süt, şeker ve unu tencereye alıp; pişirin. Biraz soğuyunca margarini ve vanilyayı ekleyip, karıştırın. Krem şantiyi yarım bardak sütle çırpın ve pişen muhallebiye ekleyin. Etimekleri iri iri parçalayıp, onuda muhallebiye ekleyin. Borcama karışımı boşaltın. Çikolata sosu 2 bardak sütle pişirin. Biraz ılınınca muhallebinin üzerine sosu yayın. Üzerini ceviz ve hindistan ceviziyle süsleyin. Buzdolabında 4 - 5 saat bekletin. Dilimleyerek servis yapın