



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HALLEY'Lİ PROFİTEROL

Krema için:

8 adet Ülker atıştırmalık Halley

30 gr. tereyağı

250 ml. süt

10 gr. mısır nişastası

10 gr. un

20 gr. şeker

1 adet yumurta

2 adet yumurta sarısı

vanilya

Çikolata sos için:

450 gr. bitter çikolata

200 ml. krema

Süt, şeker ve vanilyayı tencereye koyup şeker eriyene kadar karıştırın. Unu ekleyip topaklanmamasına dikkat ederek karıştırın. Nişastayı 2 kaşık suda eritip tencereye ilave edin. Kaynayana kadar aralıksız karıştırın.

Parçalar halinde tereyağını ekleyip ateşten alın. Teker teker yumurtaları ilave edin. Önce tel çırpıcı ile karıştırın; ardından 3-4 dakika mikserle çirpin. Kaymak tutmaması için ara sıra karıştırarak soğumaya bırakın.

Çikolatayı kesme tahtasında küçük parçalara kesin ve benmaride eritin. Eriyince kremayı ekleyip sosu hazırlayın ve ılınmaya bırakın. 2 adet Ülker atıştırmalık Halley'in arasını soğuyan krema ile doldurun. Üstüne sosu dökün.

File bademlerle süsleyerek servis yapın.