



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KOLAY PROFİTEROL (ETİMEK)

Pelin Yanık

1 paket süt
1 bardak şeker
1 bardak un
1 paket krem şanti
1 paket tuzsuz etimek
Çikolata sosu için:
1 paket hazır çikolata sosu

Tencerenin içine süt, un ve şekeri ilave edin, muhallebi kıvamına gelene kadar karıştırın. Diğer yandan etimekleri küçük küçük kırıp bir kabın içerisine koyun. Muhallebimizin içine krem şantiyi ekleyip blender yardımıyla çırpın. Ardından kırıdığımız etimekleri muhallebimizin içine katıp karıştırıyoruz. Borcama döküp soğumasını beklerken hazır çikolata sosumuzu hazırlıyoruz. Soğuduktan sonra üzerine döküyoruz.

