



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PRATİK PROFİTEROL

- 100 gr margarin
- 1 tatlı kaşığı toz şeker
- 1 su bardağı su
- 1 çay kaşığı tuz
- 4 adet yumurta
- 1 paket çikolatalı sos
- 1 litre süt
- 1 paket vanilyalı puding

Bir tencereye suyu, margarin, toz şekeri ve tuzu koyuyoruz. Su kaynayıp margarin eriyince üzerine unu ilave ediyoruz. Kısık ateşte 4 dakika çırpma teliyle karıştırıyoruz. Daha sonra cam bir kaba alarak karıştırarak ılıklaştırıyoruz. Mikserin çırpma teliyle bir tur karıştırıp yumurtaları kırıyoruz. Hamuru içinde topaklar kalmayınca kadar karıştırıyoruz. Yağladığımız fırın tepsisine varsa krem şanti torbası ile yoksa tatlı kaşığı ile ceviz büyüklüğünde koyuyoruz. Önceden ısıtılmış 150 derece fırında yaklaşık 50- 60 dakika fırının kapağını açmadan pişiriyoruz. Bu arada vanilyalı pudingi ve çikolata sosunu hazırlayıp ılıtıyoruz. Üzerlerinin kabuk tutmaması için ılıtırken ara sıra karıştırıyoruz. Pişen hamurlar fırından çıkıp ılınca arasını bıçakla kesip içine vanilyalı pudingten birer çay kaşığı koyuyoruz. Hepsini hazırlanınca üzerine çikolata sosu döküyoruz. Dolapta 1-2 saat dinlendiriyoruz.