



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KOLAY PROFİTEROL

Hamuru için:

1 su bardağı su

Yarım paket margarin

1 çay kaşığı tuz

1 su bardağı un

3 yumurta

Kreması için:

Kremşanti

Süt

Sosu için:

1 paket çikolata sosu

Su, tuz ve yarım paket sanayeağı tencerede kaynatılır. İyice fokurdayınca yağ eriyince içerisine 1 su bardağı un eklenir ve 5 dak. topaklanmaması için iyice karıştırılır, unlar ezilir. Hamur kıvamına getirilir ve ocaktan alınır ve sogumaya bırakılır.

İyice soguduktan sonra yumurtalar eklenir ve yeniden karıştırılıp krema kıvamına getirildikten sonra elimizi ıslatarak küçük toplar halinde tepsiye dizilir.

200 derecede fırına verilir kızarıncaya yada pembeleşince alınır.

Toplarımız kenarlarından kesilir ve aralarına kremşanti konulur.

Yaptığımız çikolata sos üzerine dökülür ve soğuk servis yapılır. (isteğe göre kendi bildiginiz kremada arasına konulabilir.)

İçinin kreması için hazır krem şanti tarife göre yapılır.

Üzerinin sosu da hazır çikolata sos üzerindeki tarife göre yapılır.