



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KOLAY PROFİTEROL

3 Yemek Kaşığı Sana Hamurışı
1 Su Bardağı şeker
1 Çorba Kaşığı süt
3 Çorba Kaşığı kakao
2 Adet yumurta sarısı
1 Çorba Kaşığı un
1 Çorba Kaşığı nişasta
1 Paket vanilya
3 Adet elma
3 Çorba Kaşığı Sana Margarin
1 Paket petibör bisküvi
1 Kutu süt
1 Su Bardağı ceviz içi
Üzeri için: 1 Avuç

ELMALARI RENDELEYİN SADE BİSKÜVİ, SÜT VE DÖVÜLMÜŞ CEVİZ İÇİNİ KARIŞTIRIP HAMUR ELDE EDİN. BU HAMURLARDAN KÜÇÜK TOPLAR YAPIN. SOS HAZIRLAMAK İÇİN SÜTÜ, ŞEKERİ, KAKAOYU, NİŞASTAYI, UNU, VANİLYAYI VE MARGARİNİ OCAKTA SOS KIVAMINA GELENE DEK PİŞİRİN. SOSU PROFİTEROLÜN ÜZERİNE DÖKÜN VE FINDIK SERPİN.