



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PERİ BACALARI

3 Yemek Kaşığı Sana Klasik Kase
2 Çorba Kaşığı su
3 Adet yumurta
6 Çorba Kaşığı su
3 Çorba Kaşığı tozşeker
200 gr Dondurma
80 gr bitter çikolata
3 Çorba Kaşığı fıstık ezmesi
1 Çorba Kaşığı nişasta
10 Çorba Kaşığı un
13 Çorba Kaşığı süt

Su ve margarini bir taşım kaynatın. Un ilave ederek 2-3 dakika kavurun. Ocaktan alıp yumurtaları teker teker unlu karışıma yedirene dek mikserin orta devriyle çırpın. Karışımı sıkma torbasına doldurun. Fırın tepsisine fındık büyüklüğünde sıkın. Önceden ısıtılmış 140-150 derece fırında 25-30 dakika pişirin. Fırından çıkardığınızda hamurları ikiye bölerek yarısının arasına dondurma yerleştirin. Kalan parçaları üzerine kapatın. Sos için, süt ve tozşekeri bir taşım kaynatın. Nişastayı su ile açarak, süte ilave edin. Bir-iki taşım kaynatıp ocağın altını kapatın. Fıstık ezmesi ve rendelenmiş bitter çikolatayı ekleyip, soğumaya bırakın. Soğuyunca peri bacalarının üzerine gezdirerek servis yapın.