



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PRATİK PROFİTEROL

1 su bardağı su  
Yarım paket margarin  
1 su bardağı un  
3 yumurta  
Kreması için:  
2.5 su bardağı sut  
3 yemek kaşığı un  
1 çay bardağı seker  
1 yumurta  
Üzeri için:  
Çikolata sosu

Su ve margarini tencereye koyup kaynatıyoruz.  
Unu ekleyip bi kaç dakika daha kaynatıp kapatıyoruz.  
Ocaktan alıp başka kaba geçiriyoruz.  
Ilıyınca yumurtaları sırayla yedirerek ekliyoruz.  
15 dk dinlendiriyoruz bu arada krema malzemelerini tencereye koyup koyulaşana kadar pişiriyoruz ve soğumaya bırakıyoruz.  
Tepsiye yağlı kağıt seriyoruz hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp koyuyoruz.  
200 derecede pişiriyoruz.  
Çıkınca arasını bölüp soğuyan kremamızdan içlerini dolduruyoruz.  
Servis tabağına alıyoruz üzerine çikolata sosunu gezdiriyoruz.

