



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## PROFİTEROL

1 paket Ülker İçim Supangle  
1 paket Ülker İçim Sakızlı Muhallebi  
1200 ml Ülker İçim Süt  
40 gr Ülker İçim Tereyağı  
4 adet yumurta + 125 gr Un  
120 gr Ülker Bitter Çikolata  
Şekerli vanilin

200 ml (1 su bardağı) Ülker İçim Süt'ü tencereye boşaltın. İçim Tereyağı'nı ve şekerli vanilini ekleyip kaynatın. Tek seferde unu ekleyin. Top gibi olana kadar tahta kaşıkla karıştırın. İlinmaya bırakın. Yumurtaları tek tek kırıp tencereye ilave edin ve karıştırın. Hamurdan ceviz büyüklüğünde toplar yapın ve yağlı kağıt yaydığınız fırın tepsisine aralıklı olarak dizin. Önceden 180°C'de ısıtılmış fırında 35 dakika pişirin. Ülker İçim Supangle'yi 500 ml (2,5 su bardağı) Ülker İçim Süt ile paketteki tarife göre hazırlayın. Ülker Bitter Çikolata'yı incecik kıyın ve tencereye ilave edin. İçim Sakızlı Muhallebiyi 750 ml (3,5 su bardağı) İçim Süt ile paketteki tarife göre hazırlayın. İlinmaya bırakın. Profiterol toplarını yarıdan kesip hazırladığınız sakızlı muhallebi ile doldurun ve servis tabağına dizin. Üstlerine Ülker İçim Supangle'yi döküp servis yapın. Arzuya göre çikolata rendesi yapabilirsiniz.

---