



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PROFİTEROL

125 Gr Sana Hamurışı
1 Adet yumurta
1 Paket vanilya
3 Adet yumurta
1,5 Çay Bardağı şeker
3 Yemek Kaşığı un
1 Su Bardağı un
1 Su Bardağı su
1 Paket çikolata sosu
2,5 Su Bardağı süt

Tencereye suyu ve margarini koyup kaynatıyoruz.1 su bardağı unu ekleyip kaynatıyoruz.2-3 dakika pişirdikten sonra ocağın altını kapatıp 10-15 dakika soğumaya bırakıyoruz. Yumurtaları teker teker kırıp karıştırıyoruz. daha sonra fırın tepsisine kaşık yardımıyla küçük parçalar halinde koyup fırına veriyoruz. Öte yandan kreması için gerekli olan süt, 3 yemek kaşığı un, şeker ve bir adet yumurtayı bir tencerede pişir en son vanilyayı katıp karıştırın. Bir krema torbasına kremayı koyun, pişen hamurların içine sıkıp üzerine çikolata sosu dökerek servis yapın.

Not: Kremaya yumurtaları birer birer yedirin ve servis yapmadan hemen önce çikolata sosunu dökün yoksa hamur yumuşak bir olacaktır.