



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SAKIZLI MUHALLEBİLİ PROFİTEROL

Hamuru için:

1,5 su bardağı su

100 gram margarin

1 tatlı kaşığı tozşeker

1,5 su bardağı un

Bir tutam tuz

4 adet yumurta

İçi için:

1 paket sakızlı muhallebi

3 su bardağı süt

Üzerine:

40 gram bitter çikolata

1 çorba kaşığı margarin

Suyu bir tencereye alıp ocağa oturtun. Üzerine margarin, tozşeker ve tuzu ilave edin. Kaynamaya başlayınca tahta bir kaşıkla karıştırarak azar azar unu ekleyin. Koyulaşana kadar pişirip ocaktan alın. Hamur soğuduktan sonra yumurtaları içine kırıp karıştırın ve sıkma torbasına koyun. Yağlı kağıt serdiğiniz fırın tepsisine bir tatlı kaşığı büyüklüğünde parçalar sıkın. Önceden ısıtılmış 175 derece fırında, renkleri dönene kadar pişirin. Diğer tarafta bir tencereye sütü koyarak üzerine sakızlı muhallebiyi ekleyin ve karıştırarak pişirin. Muhallebi ılıdıktan sonra krema sıkacağına koyun. Pişirdiğiniz hamurların alt kısımlarından açıp, krema doldurun ve servis tabağına alın. Kalan kremayı üstlerine dökün. Bitter çikolatayı margarin ile birlikte benmari usulü eritin. Profiterollerin üzerine dökerek servis yapın.