



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAHİNLİ PROFİTEROL

Ekmek için malzeme:

10 gr su

50 gr margarin

75 gr un

5 yumurta

Sosun malzemesi:

100 gr tahin

Önce profiterol hamurunu yapmak için bir kaba suyu koyun. Un, yumurta ve margarini karıştırın. Bir miktar kaynatıp atesten alın.

Bir santi torbasiyla, yağlanmış tepsiye ceviz büyüklüğünde sıkıp fırında 20 dakika pisirin. Pisirmis olduğunuz profiterol hamuruna krem santiyi torbayla sikin.

Ayrı bir kapta tahin ve pekmezi karıştırıp sos haline getirin. Koyu olursa suyla açabilirsiniz.

Yaptığınız sosu profiterol hamurunun üstüne döküp servis yapın.
