



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YALANCI PROFİTEROL (BİSKÜVİ)

4 adet elma rendesi
2 paket pötiör bisküvi
1 su bardağı çekilmiş ceviz içi
Sosu için:
Yarım su bardağı toz şeker
Yarım su bardağı kakao
2 adet yumurta
100 gram margarin
Üzeri için:
Hindistancevizi veya toz fıstık

Elmaları rendeleyin. Bisküvi ve cevizi robottan geçirerek un haline getirin. Elmalara katarak birbirini tutuncaya kadar yoğurun. Ceviz büyüklüğünde toplar şeklinde tepsiye dizin. Diğer taraftan yumurtayı çukur bir kapta çırpın. Şekeri ilave ederek biraz daha çırpın. Kakao ve eritilip soğutulmuş yağı ekleyerek krema kıvamına gelene kadar çırpmaya devam edin. Hazırladığınız sosu elma toplarının üzerine dökün. Hindistancevizi veya toz fıstık ile süsledikten sonra dolapta 1-2 saat bekletin.

