



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YALANCI PROFİTEROL (BİSKÜVİ)

<https://cook.com.tr>

Toz Şeker 0.5 Su Bardağı
Hindistancevizi 2 Fincan
Tarçın 1 Tatlı Kaşığı
Bitter Çikolata 2 Paket
Elma 3 Adet
Fındık 1 Su Bardağı
Ceviz 1 Su Bardağı
Klasik Sütlü Bisküvi (gram) 2 Paket
Çikolatalı Sos 2.5 Su Bardağı

Elmalar soyulup rendelenir ve şekerle birlikte suyunu bırakıp çekinceye kadar pişirilir. Biraz soğuduktan sonra içerisine bisküviler küçük parçalar halinde kırılarak ilave edilir. Tarçın , arzuya göre fındık ya da ceviz de eklendikten sonra ceviz büyüklüğünde toplar yapılır ve servis tabağına dizilir. Sosu için bir tencerede un, şeker, kakao ve süt karıştırılarak muhallebi kıvamında pişirilir. Vanilya da ilave edildikten sonra soğumaya bırakılır. Daha önceden hazırlanmış olan elmalı topların üzerine bu sos düzgünce yayılır. Buzdolabında birkaç saat bekletildikten sonra servis yapılır.

