



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PRATİK PROFİTEROL

200 GR kedi dili bisküvisi
100 gr margarin
1 litre süt
3 tane yumurta
5 çorba kaşığı kakao
1 paket vanilya
1,5 su bardağı toz şeker
5 çorba kaşığı un
1 poşet krem şanti
1 çay bardağı süt (krem şanti için)

Önce un,şeker,kakaoyu harmanlayın ve sütü ilave ederek pişirin.Margarini ilave edin.Yumurtaları iyice çırpın. Vanilya ile birlikte muhallebiye ilave edin.Mikserle 5 dakika kadar çırpın.Islatılmış borcama kedi dili bisküvileri dizin,üzerine tatlıyı dökün.Bir sıra bisküvi bir sıra muhallebi sırasına uyarak hazırlayın. Bu arada soğuk sütle krem şantiyi hazırlayın.Pasta soğuyunca krem şanti ile süsleyip soğutun öyle servis yapın.