



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## YALANCI PROFİTEROL

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 kaptan çırpın. Şekerini ilave ederek biraz daha çırpın. Kakao ve eritilip soğutulmuş yağı ekleyerek krema kıvamına gelene kadar çırpıma devam edin. Hazırladığınız sosu elma toplarının üzerine dökün. Hindistancevizi veya toz fıstık ile süsledikten sonra dolapta 1-2 saat bekletin.

