



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## YALANCI PROFİTEROL

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

Krema İçin:

- 2 su bardağı süt
  - 2 yemek kaşığı un
  - 2 yemek kaşığı nişasta
  - 1/2 su bardağı şeker
  - 1 paket vanilin
  - 1 yumurta sarısı
- Ara Katmanlar İçin:
- Kedidili bisküvi
- Çikolata Sosu İçin:
- 100 gram sütlü çikolata
  - 1/2 su bardağı süt

Krema için, bir tencerede süt, un, nişasta, şeker ve vanilini karıştırılır. Ocak açılır ve karışım sürekli karıştırılarak koyu bir kıvam alana kadar pişirilir. Yumurta sarısı eklenip hızlıca karıştırarak kremanın içine ilave edilir. Karışım kaynamaya başlayana kadar pişirilir.

Krema kaynadıktan sonra ocaktan alınır ve soğumaya bırakılır.

Çikolata sosu için, çikolata rendelenir ve süt ile birlikte benmari usulü eritilir.

Kedidili bisküviler ile krema karıştırılarak servis tabağına yerleştirilir.

Hazırlanan çikolata sosu krema ve kedidili karışımının üstüne dökülür.

