



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler© Mutluluklar Diler

KASEDE PROFİTEROL



5 su bardağı süt
1 su bardağı toz şeker
1 çay bardağı un
1 çay bardağı pirinç unu
1 poşet toz krem şanti
1 paket tuzsuz kızarmış ekmek
Üzeri için:
2 su bardağı su
1 çay bardağı şeker
1 çay bardağından az un
1,5 çorba kaşığı kakao
1 paket vanilya
Süslemek için:
1 çorba kaşığı hindistancevizi

- # İlk işlem olarak tencereye soğuk süt, şeker, un ve pirinç unu konur, karıştırılır.
- # Orta ateşli ocağa yerleştirilir, sürekli karıştırarak göz göz olana kadar pişirilir.
- # Sonra ılıması ve kaymaksı bir ifade kazanması için mikserle 2-3 dakika çırpılır.
- # Daha sonra toz krem şanti katılır, mikserle 3-4 dakika daha çırpılır. Kırılmış ekmek katılır, karıştırılır.
- # Karışım kaselerin yarısını biraz geçecek kadar konur.
- # Başka bir tencereye su, şeker, kakao ve un konur, orta ateşe yerleştirilir. Sürekli karıştırarak kıvam alana kadar pişirilir.
- # Ateşten almadan hemen önce vanilya eklenir.
- # Elde edilen kakaolu sos ekmekli karışımın üzerine paylaştırılır.
- # Buzdolabında tamamen soğuduktan sonra hindistancevizi serpilir ve servise sunulur.

Not: Bu tatlı tepsiye dökülerek de hazırlanabilir. Tamamen soğuduktan sonra kare kare keserek servis yapılır.