



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİLEKLİ PROFİTEROL

Eyüp Sevinç

½ su bardağı un
3 adet yumurta
½ su bardağı su
2 yemek kaşığı tereyağı
1 paket vanilya
1 kase taze çilek
Krema için;
1 bardak süt
1/3 su bardağı un
1,5 yemek kaşığı toz şeker
1 adet yumurta sarısı
1 yemek kaşığı tereyağı

Bir tencerenin içerisinde su, tereyağı ve tuzu ocağa koyun. Kaynamaya başlayınca unu ilave edin ve tahta bir kaşık yardımı ile 1 dakika kadar pişirin. Ocaktan alın ve 5 dakika soğumaya bırakın. Hafif ılık hamurunuzun üzerine yumurtaları kırın ve bir el mikseri yardımı ile hamurunuzu koyu mayonez bir kıvam alana kadar yaklaşık 3-4 dakika çırpın. Hamurunuzu bir sıkma torbasına koyun ve yağlı kağıt serili bir tepsiye küçük yuvarlaklar halinde sıkın. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında 15 dakika pişirin. 15 dakika sonra fırınınızın ısısını 150 dereceye getirin ve 20 dakika daha pişirin. Fırından çıkarın.

Krema için; süt, un, tozşeker ve yumurta sarısını sos tenceresine alın. Kısık ateşte muhallebi kıvamına gelinceye kadar pişirin. Ocaktan alıp tereyağını ilave ederek karıştırın. Soğumaya bırakın. Pişen profiterol kapsüllerinin içine sıkma torbası ile kremayı sıkın, ikiye kesilmiş çileklerle süsleyerek servis yapın.

