



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PROFİTEROL

Tuğrul Şavkar

500 gr. ş u hamuru

100 gr. tozşeker

200 ml. su

250 ml. pastacı kreması

200 ml. çikolata sosu

Fırınınızı 160-180 °C'ye getirip, ısıtın. Fırın tepsisinin üzerine fırın kâğıdı serin. Önceden hazırladığınız ş u hamurunu bir sıkma torbasına doldurun. Küçük topar halinde, aralıklı olarak fırın tepsisine sıkın. Tepsiyi ısıtılmış fırına sürün, topar kabarıp altın sarısı renk alıncaya kadar pişirin.

Küçük bir kapta ş ekere su ile 2-3 dakika kaynatarak bir ş urup hazırlayıp ılındırın. Pastacı kremasını biraz gevşetmek için bu ş urup ile birlikte çırpın. Eğer pastacı kremanız gevşekse (muhallebi kıvamında ise) ş urup kullanmayın. Hazırladığınız kremayı bir sıkma torbasına doldurun.

Pişen ş u hamurlarını soğumaya bırakın. Soğuyanları birer birer sol elinize alıp, yine aynı elin başparmağı ile altından bastırarak bir delik açın. Hamurda açılan bu çukuru sıkma torbasındaki pastacı kreması ile doldurun. Dolan profiterollerini bir tabağa kubbe biçiminde dizin. Bütün profiterollerini doldurup dizdikten sonra üzerine çikolata sosunu döküp servis yapın.