



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

KAKAOLU ÇİLEKLİ PROFİTEROL

MALZEMELER

Hamur için:

- 125 gr. margarin
 - 2 su bardağı su
 - 2 tatlı kasığı toz şeker
 - 1/2 çay kasığı tuz
 - 2 su bardağı un
 - 2 çorba kasığı kakao
 - 4 adet yumurta
- Krema için:
- 1 adet yumurta
 - 1 su bardağı toz şeker
 - 3 çorba kasığı un
 - 1/2 limon
 - 1,5 su bardağı süt
 - 50gr. margarin
 - 1/2 paket vanilya

YAPILIŞ TARİFİ

Su, margarin, şeker ve tuzu bir tencereye koyup kaynatın. Elenmiş unu ve kakaoyu ilave edin. Kısık ateşte, tahta bir kasıkla sürekli karıştırarak pisirin. Tencerenin ortasında bir hamur topu halini alınca atesten alıp, ilinmaya bırakın.

Hamuru krema şikacığı ya da bir posete doldurup, yağlanmış tepsiye ceviz büyüklüğünde toplar sıkın. 180 derece ısıtılmış fırında üzeri pembelesinceye kadar pisirin. Soğuduktan sonra enine ortadan ikiye kesin. Kremayı hazırlamak için, 250 gr. çileği ayıklayıp bir süzgeçte ezerek süzün.

Yumurta, şeker, un ve rendelenmiş limon kabuğunu 2 çorba kasığı süt ile ezin. Kalar sütü kaynattıktan sonra yavaş yavaş bu karışımın üzerine dökün. Karıştırarak 5 dakika pisirin. Süzdüğünüz çileği, margarini ve vanilyayı ekleyerek 2 dakika daha pisirmeye devam edin. Altını kapatıp, soğumaya bırakın.

Kalan çilekleri temizleyip enine doğrayın.

İkiye böldüğünüz topların alt bölümüne hazırladığınız kremadan koyun, üzerine doğranmış çilekleri yerleştirin. Kapak kısmını üzerine kapatıp, servis yapın.