



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

LİMON AROMALI PROFİTEROL

Kreması için:

2 su bardağı süt

3 çorba kaşığı un

1 adet limon suyu

4 çorba kaşığı şeker

2 yumurta sarısı

2 paket vanilya

1 çay bardağı kıyılmış ceviz

Hamuru için:

350 gram su

2 gram tuz

60 gram tereyağı

1 limon kabuğu rendesi

4 yumurta

180 gram un

Çelik bir tencerede su, limon kabuğu rendesi, tuz ve tereyağını kaynamaya bırakın. 30 saniye kaynamış suya elenmiş unu ilave edilin. Kaşıkla karıştırıp 2 dakika hamuru pişirin. Pişen hamuru tencereden alıp başka bir kaba aktarın. Bu hamurun biraz ılınmasını bekleyin. Soğumaya başlamış olan hamurun içine yumurtaları teker teker kırıp karıştırarak iyice hamura yedirin. Fırın tepsisini yağlayın. Krema sıkma torbasına bu hamuru doldurup isterseniz uzun ekler pasta yapmak için hamurlar sıkın. İsterseniz de yuvarlak şekilde profiterol için hamurlar sıkın. 180 derecede kızdırılmış fırında verip pişirin. 30 dakika sonra fırının ayarını 160 dereceye indirin. 30 dakika daha pişirin. Bu arada kreması için süt, şeker, limon suyu, un ve yumurta sarısını bir tencerede çirpın, pişirip ocaktan alın ve içine cevizi, vanilyayı ekleyip hazırlayın. Bu kremayı da pişen hamurların içine sıkın. Tabağa dizin ve üzerine erimiş çikolata döküp servis yapın.