



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PROFİTEROL

Hamuru için:

2 su bardağı un

1,5 su bardağı su

100 gram tereyağı

3-4 adet yumurta

Bir tutam tuz

Kreması için:

2 su bardağı süt

5 çorba kaşığı şeker

4 çorba kaşığı un

1 çorba kaşığı tereyağı

1 paket vanilya

Çikolata sosu için:

200 gram çiğ krema

200 gram bitter çikolata

Hamurunu yapmak için önce tencereye suyu koyun, yağ ve bir tutam tuzla suyu kaynatın. Kaynayan suya unu ekleyip kaşığın üzerine toplanıncaya kadar unu kavurup ocaktan alın. Biraz hamuru soğuyunca içine yumurtaları teker teker kırıp yedirin. Bu hamuru sıkma torbası ya da kaşıkla tepsiye yuvarlak şekilde yerleştirin. 170 derecede 30 dakika pişirip çıkartın. Bu arada kreması için gereken malzemeleri ocakta pişirin. Sosu içinde çiğ krema ve çikolatayı eritin. Pişen hamurların içine kremayı üzerine de sosu döküp ikram edin.