



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PROFİTEROL

100 g un
100 g tereyağı
200 g su
200 g (4 büyük) yumurta
1/4 tatlı kaşığı tuz

Harcı:

1 paket hazır vanilyalı puding karışımı
240 mL süt
240 mL yağlı krema

Hazır vanilyalı puding karışımı ile 240mL soğuk sütü bir kaseye koyun. 240mL soğuk sütle puding karışımını bir kasede ikili mikserle çırpın. İkili mikser aksesuarıyla 2 dakika boyunca çırpın. Kabin üzerini kapatın ve en az 5 dakika buzdolabında dinlendirin.

Çırpıcı ya da ikili mikser aksesuarını kullanarak yağlı kremayı çırpın. Çırpılan kremayı pudingli karışıma yavaş yavaş ilave edin. Kabin üzerini kapatın ve buzdolabına koyun.

Büyük bir kaptaki suyu ve tereyağını iyice kaynatın. Orta ateşte iyice kaynarken karıştırın. Orta ateşte, un ve tuzu karıştırarak ekleyin. Hamur tencerenin ortasında bir top şekli oluşturana kadar hızlıca karıştırın. Hamuru geniş bir karıştırma kabına alın ve 5 dakika dinlendirin. İkili mikser aksesuarıyla yumurtaları tek tek çırparak ve her yumurtadan sonra iyice karıştırarak ekleyin. 5 cm/2 aralıklarla yağsız pişirme kağıdına birer dolu yemek kaşığı halinde bırakın.

218°C fırında üstleri kızarıncaya kadar 25 dakika pişirin. Orta kısımları kuru olmalıdır.

Profiteroller soğuduğunda ister ikiye bölüp puding karışımıyla doldurun, ister bir pasta kreması torbası kullanarak pudingi topların içine doldurun.

