



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PROFİTEROL

Hamur:

100 gr. yağ

125 gr. un

10 gr. şeker

4 yumurta

1 su bardağı su

tuz

vanilya

Çikolata sos:

200 gr. şeker (8 kaşık),

30 gr. un (1 kaşık),

200 gr. sütsüz acı çikolata veya 50 gr. kakao,

2 yumurta sarısı.

Krema:

3 yumurta,

80 gr un (3 kaşık),

180 gr. şeker (7 kaşık),

50 gr. kakao,

1/2 lt. süt veya 450 gr. su,

Vanilya,

limon kabuğu rendesi.

Çikolata sos Yapılışı:

- 1- Bir tencereye 200 gr. şeker, 30 gr. un, 2 yumurta sarısı koyup üzerine 1/2 lt. su ilave ederek karıştırınız.
- 2- Sonra küçük parçalara doğranmış çikolatayı veya kakaoyu koyunuz.
- 3- Ateşten alıp vanilyayı ilave ediniz.

Hamur Yapılışı:

- 1- Bir tencereye suyu, şekeri, tuzu, yağı koyup kaynatınız.
- 2- Su kaynayınca 125 gr. unu koyup ve süratle karıştırarak ateşi kısıp 10 dakika pişiriniz.
- 3- Ateşten alıp soğumağa bırakınız.
- 4- Biraz ılıyınca 4 yumurta kırıp vanilya, limon kabuğu rendesi koyup yoğurunuz, yumurtayı yediriniz, (Elle sıkı sıkı).
- 5- Ucuna düz huni takılmış bir torbaya hamuru doldurunuz (Hunisiz de sıkılabilir.)
- 6- Yağlanmış bir tepsiye koni şeklinde küçük küçük sıkınız.
- 7- Önceden ısıtılmış orta harareti fırında 40 dakika pişiriniz.
- 8- Kuruduktan sonra fırından alınız (Kurumadan alırsanız çöker, hafif fırında mutlaka kurutunuz.)

Krem Yapılışı:

- 1- Bir tencereye 3 yumurtayı 80, gr, unu, 180 gr. şekeri 50 gr. kakaoyu koyunuz.
- 2- 1/2 lt. sütü azar azar ilave ederek karışımı eziniz.
- 3- Ateşe koyup un çorbası koyuluğuna gelinceye kadar kaynatınız, (Fazla kaynatmayın kokusu ve lezzeti değişir.)
- 4- Ateşten alıp vanilya ve limon kabuğu rendesini ilave ediniz.
- 5- Kaymak tutmaması için arasına karıştırınız.

Final:

- 1- Hamuru hazırlayıp pişirip içlerine pasta kremi doldurduktan sonra servis tabaklarına kubbe şeklinde diziniz.
- 2- Üzerlerini tamamen kaplayacak şekilde çikolata salçası dökünüz.
- 3- Üzerlerine kıyılmış fıstık serpip servis yapınız.



Fotoğraf "Somuncu" tarafından gönderildi. 26.07.2022