



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PROFİTEROL

Cemaliye Tüter

1 ölçü şü hamuru

İçine:

1/2 lt. krem şanti

1/2 ölçü çikolatalı pasta kreması

Sosu için:

200 gr. (1 su bardağı) şeker

2 adet yumurta sarısı

1 küçük kahve fincanı un

1/2 lt. (2 bardak) su

100 gr. doğranmış çikolata

1 tatlı kaşığı kakao

1 Bir ölçü şü hamuru hazırlayın. Küçük yarım limon büyüklüğünde hamurlar sıkın. Sıcak fırında pembe renkte pişirin.

2 Soğumuş olan hamurların içlerini krem şantinin yarısıyla, kalan hamurları da pasta kremasıyla doldurun.

3 İçi doldurulmuş hamurları bir servis tabağına dizin. Üzerini çikolatalı sosla örtün. Soğuduktan sonra kalan krem şantiyi üzerine sıkın.

Çikolatalı sosun yapılışı: Bir tencereye şeker, yumurta sarısı, rendelenmiş çikolata, un, koyup karıştırın. 1/2 litre sıcak suyu azar azar katıp karıştırarak pişirin. Ateşten aldıktan sonra kaymak tutmaması için ara sıra karıştırın.