



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BALKABAKLI PROFİTEROL

Hamuru için:

1 su bardağı su

50 gram tereyağı

1 adet kesme şeker

Yarım çay kaşığı tuz

1 su bardağı un

3 adet yumurta

İçine:

1 kg temizlenmiş bal kabağı

Bir buçuk su bardağı toz şeker

3-4 çorba kaşığı su

125 gram labne peyniri

Üzeri için:

1 paket hazır çikolata sos

dilimlenmiş bal kabağını tencereye alın. Toz şeker ve su ekleyip pişmeye bırakın. Kaynamaya başlayınca, ocağın altını kısın. Yumuşayınca dek pişirin. Püre haline getirin. Üzerine labne peyniri ilave edin ve çatalla ezerek karıştırın. Ezme sırasında kabağın kıvamı fazla sert gelirse, hafif yumuşayana dek bal kabağının şerbetinden ekleyin.

Profiterol hamuru için su, tereyağı, kesme şeker ve tuzu tencereye alıp kaynatın. Kaynamaya başlayınca 1 su bardağı unu hızlıca döküp karıştırın. Ocağın altını kısıp, sürekli karıştırarak 4-5 dakika pişirin. Ocaktan alıp, ılınana dek karıştırın. 1 adet yumurta ekleyip, mikser yardımıyla karıştırın. Kalan 2 adet yumurtayı da teker teker ekleyip karıştırın. Buzdolabının alt rafında 30 dakika dinlendirin.

Hamurdan, tepeleme 1 çay kaşığı alıp, yağlı kağıt serilmiş fırın tepsisine yerleştirin. Kalan hamura da aynı işlemi tekrarlayın. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında 20 dakika pişirin. Isıyı 150 dereceye düşürüp, 15 dakika daha pişirin. Fırını kapatıp, 15 dakika içinde dinlendirin.

Soğuk hamurları kopmayacak şekilde enlemesine ikiye bölün. Ortalarına bal kabaklı püreyi pay edin. Hazır çikolata sosu paketin üzerindeki tarife göre hazırlayın. Profiterolleri doldurduktan sonra sosu üzerine gezdirip servis yapın.

