



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BEYAZ VE PEMBE KREMALİ PROFİTEROL

250 gram un
250 gram su
200 gram margarin
6 adet yumurta
1 tutam tuz
İç dolgu ve glazür için 350 gram şeker hamuru
2 paket toz krem şanti
1,5 su bardağı süt
1 tutam Kırmızı gıda boyası
Yeterince Kiraz şekerlemesi

Şu topları için 250 ml suyu margarini ve bir tutam tuz ile birlikte kaynatın. Tencereye 250 gram unu ilave edip silikon kaşık ile karıştırıp pişirin. Soğuduktan sonra karışımın içine yumurtaları ekleyip tel çirpici yardımıyla karıştırın. Hazırladığınız şu hamuru karışımını çiçek duy takılı krema sıkma torbasına doldurup yağlı pişirme kağıdı serili fırın tepsisine aralıklar bırakarak sıkın.

Bu şekilde 24 adet şu topu hazırlayın. Şu toplarını önceden ısıtılmış 160 derece fırında 40 dakika pişirin. Hazırladığınız şu toplarının piştiğini kontrol edip fırından çıkartın. İç dolgu için çırpılmış krem şantiyi krema sıkma torbasına aktarın. Krema sıkma torbasındaki çırpılmış krem şantiyle şu toplarının içlerini doldurun.

Glazür için 250 gram şeker hamurunu (Şeker hamurunu hipermarketlerde ve pasta malzemesi satan dükkanlarda bulabilirsiniz.) benmari usulü eritin. Profiterollerin üzerine fırçayla glazürü sürdükten sonra kiraz şekerlemelerini 12 adet profiterolün üzerine dizin. Kalan şeker hamurunu da eritip bir tutam gıda boyası ile karıştırarak renkli glazürü hazırlayın. Süslemediğiniz 12 adet profiterolün üzerini de ince duy taktığınız krema sıkma torbasındaki renkli glazür ile süsleyin. Tüm profiterollerini büyük bir servis tabağına alıp servis yapın.

