



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## CEVİZLİ PROFİTEROL

Hamuru için:

350 gram su

60 gram tereyağı

2 gram tuz

4 yumurta

180 gram un

Kreması için:

2 su bardağı süt

3 çorba kaşığı un

4 çorba kaşığı şeker

2 yumurta sarısı

2 paket vanilya

1 çay bardağı ceviz

Su, tuz ve tereyağını tencerede kaynatın. Elenmiş un ilave edin, hızlıca karıştırıp, hamuru pişirin. İlinca içine yumurtaları teker teker kırın. Her yumurtayı hamura iyice yedirin. Fırın tepsisini yağlayın. Krema sıkma torbasına hamuru doldurup yuvarlak şekilde tepsiye sıkın. 180 derecede kızdırılmış fırında yarım saat pişirin, fırının sıcaklığını 160 dereceye indirin, yarım saat daha fırında tutun. İyice kuruması ve içine krema sıkılabilmek için boş olması önemli. Kreması için süt, un, şeker ve iki yumurta sarısını karıştırarak pişirin. Ocaktan indirip kıyılmış ceviz ve vanilyayı ekleyin. Kremayı profiterol toplarının içine sıkın, üzerine erimiş çikolata gezdirin.



Fotoğraf "Somuncu" tarafından gönderildi. 20.06.2023