



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATA SOSU İLE PROFİTEROL

Hamur:

1 su bardağı su
1 su bardağı un
1/2 paket margarin
3 adet yumurta

Kreması için:

500 ml süt
1.5 çay bardağı toz şeker
3 yemek kaşığı un
1 adet yumurta
1 paket vanilin

Kremasını hazırlamak için, bir tencereye 2.5 su bardağı süt, 1.5 çay bardağı toz şeker ekleyin. 3 yemek kaşığı un ve 1 adet yumurtayı ekleyip orta ateşte koyu bir kıvam alana kadar karıştırın. Koyulaşmaya başlayınca vanilyayı ekleyip tekrar karıştırın. Oda sıcaklığında bekletin.

Hamur için, su ve margarini ocağa tencereye alıp eritin.

Ardından un ekleyip sürekli karıştırın. Hamuru 15 dakika dinlendirin. Yumurtayı ekleyerek hamura yedirin. 15 dakika daha dinlendirin.

1'er tatlı kaşığı hamuru pişirme kağıdına arada boşluk kalacak şekilde dökün. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 40 dakika pişirin.

Bizim Mutfak Çikolata sosunu talimata göre hazırlayın. Pişen hamuru oda sıcaklığında bekletin.

Hamurun alt kısımlarına bıçakla delik açın, içine hazırladığınız kremayla doldurun.

Hazırladığınız sosu profiterol hamurunun üzerine döküp servis edin.

