



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇİLEK SOSLU PROFİTEROL

MALZEMELER

Hamur malzemesi
1 ay bardağı margarin
3 yumurta
1 su bardağı un
1 su bardağı su
Krema için
5 yumurta sarısı
1.5 kahve fincanı tozşeker
1 kahve fincanı un
2 su bardağı süt
1 su bardağı süt kreması
1 portakal
Üzeri için
1 kahve fincanı ilek sosu

YAPILIŞ TARİFİ

Margarin ve suyu derin bir tavaya alıp yağ eriyinceye kadar ısıtın. Kaynamaya başlayınca ateşten alın. Unu azar azar ilave ederek karıştırın. Pürüzsüz bir karışım elde edince tekrar ateşe alın. Tahta bir kaşıkla sürekli karıştırarak kısık ateşte pişirin. Hamur koyulaşınca düz bir tepsiye döküp soğutun.

Hamuru derin bir kaseye alın. Yumurtaları birer birer ekleyip iyice karıştırın. Düz uçlu sıkma torbasına doldurun. Fırın tepsisini hafifçe yağlayıp unlayın. Hamuru ceviz büyüklüğünde, en az 2 cm aralıklarla tepsiye sıkın. (Yaklaşık 40 top olacaktır.) Önceden ısıtılmış 170 dereceye ayarlı fırında 15-20 dakika pişirin. Toplar kabarıncı fırından çıkarın ve ince bir şiş batırarak içlerindeki havayı alın. Tekrar fırına yerleştirip 5 dakika daha pişirin. Pembeleşince çıkarıp soğumaya bırakın.

Portakalın kabuğunu rendeleyin. Sütü ve portakal kabuğu rendesini derin bir tencereye alıp kaynatın. Yumurta sarıları ve tozşekerini derin bir kasede iyice çırpın. Unu ekleyip pürüzsüz hale gelinceye kadar karıştırın. Kaynar sütü azar azar ilave ederek mikserle çırpın. Karışımı tencereye alın ve koyulaşınca kadar karıştırarak pişirin. Ateşten alıp tencerenin kapağını kapatın, soğumaya bırakın. Tamamen soğuduktan sonra kremayı ilave edip karıştırın.

Hamur toplarını keskin bir bıçakla enine ikiye kesin. İçlerine krema doldurup servis tabağına dizin. Üzerlerine ilek sosu gezdirip