



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİLEKLİ ÇİKOLATA SOSLU TOPLAR (FRANSA)

Malzemeler;

- 1 cup=250 ml=1 büyük su bardağı su
- 3 yemek kaşığı=45 ml tereyağ
- 1 yemek kaşığı=15 ml şeker
- 1 tatlı kaşığı=4 ml limon kabuğu rendesi
- bir tutam tuz
- 1 kap=250 ml un
- 4 yumurta
- pudra şekeri
- erimis çikolata yada çikolata sosu (ben 40 gr kadar çikolatayı 3-4 yemek kaşığı kadar kremayla karıştırıp sos yaptım, bu tatlıyı 4 tane yaptığım için çikolatayı az kullandım. Geri kalan kurabiyelerimi buzluga kaldırdım. Her zaman elimin altında hazır profiterol kurabiyelerim oldu böylece)

Kreması;

- 2 kap= 500 ml %35'lik krema yada krem santi yada cirpilince krem santi kıvamına gelen krema
- 1 yemek kaşığı=15 ml şeker
- 1 tatlı kaşığı=4 ml vanilya esansı
- 1 kap=250 ml çilek (asıl tarifinde çilek, frambuaz vb vardı, ben evde çilek olduğu için sadece çilek kullandım)

Yapılışı;

- Fırınınızı 200 C ye ayarlayın. İlk bes malzemeyi (su, tereyağ, şeker, limon kabuğu ve tuzu) orta ateşte ısıtın. Kaynayınca ocakı kapatın. Unu bir kerede boşaltın ve tahta kaşıkla hızlı hızlı karıştırın.
- Karışımı derin bir kaba alın. Mikserle karıştırırken yumurtaları her defasında 1 kere kirip ekleyin. Dördüncü yumurtayı eğer gerekli olursa ekleyin. Hamur, ne kurabiye hamuru gibi kati olacak ne de civik olacak. Kurabiye hamurundan biraz daha civik olacak.(Ben 4 yumurtayıda ekledim)
- Yağlanmış bir tepsiye karışımından bir kaşık yardımıyla limon büyüklüğünde yuvarlak kurabiyeler gibi parçalar koyun.
- 25-30 dk kadar yada üzerleri kızarana kadar pisirin. Fırında pisirken asla fırının kapagını acmayın. Pistikten sonra fırın tamamen soğuyana kadar fırınınızı acmayın.
- Kurabiyelerinizi ortasından ikiye ayırın.
- Aralarına hazırladığınız kremadan koyup kapatın.
- Üzerine çikolata sosu gezdirin. Sos donunca pudra şekeri serpin..

Kremanın Yapılışı;

- Kremayı mikserle cirpin. Ya da krem santiyi tarifine göre hazırlayın. Şeker ve vanilya esansini ekleyin. Çileklerde ekleyip kaşıkla karıştırın.
- (ben çileklerin cogunu daha sonra kremanın üstüne dizdim. Yarısını kremanın içine kattım).