



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇİLEKLİ PROFİTEROL

Malzeme:

100 gram su
80 gram Bizim Mutfak Un
50 gram Bizim Mutfak Margarin
3 adet yumurta
100 gram taze çilek
krema için :
250 gram süt
75 gram toz şeker
50 gram Bizim Mutfak Un
1 yumurtanın sarısı
15 gram Bizim Mutfak Margarin

Su ve margarinini bir tencerede kısık ateşte margarin eriyene kadar karıştırın. Daha sonra unu ilave ederek hamur haline getirin. Ocaktan alın ve soğuduktan sonra yumurtaları ekleyip 5 dakika kadar çırpın. Hazırladığınız karışımı sıkma torbasına doldurun. Yağlı kağıt serili fırın tepsisine misket büyüklüğünde aralıklı olarak sıkın. Önceden ısıtılmış 160 dereceye ayarlı fırında 20 dakika kadar pişirin. Hamur pişerken hava almaması için fırının kapağını açmayın. Krema için süt, un, tozşeker ve yumurta sarısını sos tenceresine alın. Kısık ateşte muhallebi kıvamına gelinceye kadar pişirin. Ocaktan alıp margarinini ilave ederek karıştırın. Soğumaya bırakın. Pişen profiterol kapsüllerinin içine kremayı sıkın, ikiye kesilmiş çilekleri ekleyerek servis yapın.