



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİLEKLİ PROFİTEROL

Elif Korkmazel

2 çorba kaşığı tereyağı
1 su bardağı su
8 çorba kaşığı un
3 adet yumurta
Bir tutam tuz
İçerisinde:
150 gr. çilek
200 gr. krema
4 çorba kaşığı pudra şekeri
1 paket vanilya

Tereyağı, su ve tuzu ateşe koyun. Kaynamaya başlayınca karıştırarak unu ilave edin. Beş dakika pişirip ocaktan alın, karıştırarak soğutun. İçine yumurtaları birer birer kırın. Yağlı kağıt serilmiş bir tepsiye küçük parçalar halinde sıkın. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında, üzerleri kızarana kadar pişirin. Krema, pudra şekeri ve vanilyayı mikserle çırpın. Profiterol hamurlarını tamamen ayırmadan ortadan ikiye kesin. İçlerine kremadan sıkın. Dilimlenmiş çilek yerleştirin.
