



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## CREAM PUFF

Alt hamuru için:

- 1 çay bardağı su
- 1 çay bardağı süt
- 70 gram tereyağı
- Yarım çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı toz şeker
- 1 su bardağı un
- 3 adet yumurta

Üzerindeki hamur için:

- 3 su bardağı esmer şeker
- 4 adet yumurta sarısı
- 1 çay bardağı toz şeker
- 3 yemek kaşığı nişasta
- 1 paket vanilya
- 1 paket toz krem şanti

Çikolata sos için:

- Yarım paket krema
- 100 gram sütlü çikolata
- 80 gram bitter çikolata

Su, süt, tereyağı, tuz ve şekeri bir tencerede eritin.

Erimiş olan karışıma un ekleyerek karıştırın ve üç dakika karıştırarak pişirin. Ardından hamuru soğumaya bırakın.

Üzeri için hazırlanacak olan kırı hamurun yapımına geçebiliriz. Esmer şeker ile oda ısında bekletilen ve yumuşayan tereyağını çırpın ardından üzerine un ilave edin. Biraz çırpıttıktan sonra elinizle hamuru toparlayın. Soğumuş olan hamura yumurtaları ekleyip karıştırın. Hazırlanan hamuru sıkma torbası yardımıyla istediğiniz boyunda fırın tepsisi üzerine sıkın.

Buzluktan çıkaracağınız esmer şekerli hamuru, sıkılmış olduğunuz hamur büyüklüğünde kesip tepsiye ekleyin. 175 derece fırında hamurlar renk alana kadar pişirin.

Hamurlar pişerken kremayı yapmaya başlayabilirsiniz.

İlk olarak sütü ocakta ısıtın. Süt ısınırken yumurta sarılarını şeker ile çırpın. Ardından üzerine nişastayı ekleyip çırpmaya devam edin.

Süt kaynama noktasına gelmeden ocaktan alın ve yumurtayı pişirmeyecek şekilde küçük küçük çırpılan karışıma ekleyin. Birleşen karışımı sonrasında ocağa alıp koyulaşana kadar karıştırın.

Koyulaştıktan sonra ocaktan alın ve vanilin ekleyerek karıştırın. Ardından soğumaya bırakın.

Çikolata sos için krema ve çikolataları kısık ateşte ya da benmari usulü eritin.

Fırından çıkan hamurun kırırlığı fazla dağılmaması için bıçak ile kesin. İlk olarak çikolata sosunu döküp ardından kremayı ekleyelim ve üzerini diğer hamurla kapatalım.

