



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

EKLER VE PROFİTEROL HAMURU

<https://www.karaca.com>

- 1 su bardağı su
- 100 gram tereyağı veya margarin
- 1/4 çay kaşığı tuz
- 1 su bardağı un
- 4 adet büyük boy yumurta
- 2 su bardağı süt
- 1 paket vanilya aroması veya 1 çay kaşığı vanilya özütü
- 1 yemek kaşığı toz şeker
- 1/2 su bardağı bitter çikolata parçaları veya rendelenmiş bitter çikolata çikolata sosu için

İlk aşama olarak hamuru hazırlarken tereyağı, su ve tuz tencereye alınır. Bu karışım ocağa konular ve kaynaması beklenir. Kaynayan karışıma un ilave edilir ve spatula yardımıyla karıştırmaya devam edilir. Hamur toplanmaya başladığında ocaktan alınır ve karışım soğumaya bırakılır. Soğuyan karışıma tek tek olacak şekilde yumurtalar eklenir ve hamur yoğrulur.

Eklerin hamurunun çıtır olması için karışım poşete konular. Poşetin ucu kesilerek ekler şekli verilebilir. Ekler pişirme kağıdı serili fırın tepsisine aralıklı olarak dizilerek 200 derece fırında yaklaşık 20 - 25 dakika pişirmeye bırakılır.

Profiterol hamuru yapımı eklerle aynı hamurdan yapılabilir. Hamur poşete konularak kesilir ve yuvarlak şekilde sıkılır. Yuvarlak hamurlar pişirme kağıdı serili fırın tepsisine sıralanarak 200 derece fırında 20-25 dakika pişirilir.

İç dolgu kreması için süt, un, nişasta, yumurta sarısı, toz şeker ve vanilya tencereye konular ve pişirilir. Krema kıvam aldığı anda ocaktan alınır ve soğuması beklenir. Eklerin içine aparatlar yardımıyla iç dolgu doldurulur. Hazırlanan yiyecek çikolata sosu dökülerek hazır hale gelir.

Profiteroller hazırlarken pişen hamurların içi delinir, içerisine aparat yardımı ile iç dolgu doldurulur ve üzeri çikolata sosuyla süslenerek hazır hale getirilir.

