



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

EKLER PASTA

200 gr margarin
1,5 su bardağı su
1 su bardağı +3 yemek kaşığı un
4 adet yumurta
1 tatlı kaşığı toz şeker
1 çay kaşığı tuz
İç kreması:
500 ml süt
5 çorba kaşığı un
1 su bardağı toz şeker
3 çorba kaşığı kakao
Üzeri için:
100 gram eritilmiş çikolata

Tencerenin içine sütü, unu, şekerini ve kakaoyu koyup karıştırın. Ocak üzerinde koyulaşmaya kadar pişirin. İçine iç kreması hazır ve soğumaya bırakın. Hamuru için bir tencerenin içine suyu koyun. İçine tuz ve şekerini ilave edin, kaynayınca margarinini de katıp eritin, ardından da unu. Hızlı bir şekilde karıştırın. Ateşi kısarak karıştırarak 10 dakika daha pişirin. Hamuru soğumaya bırakın. Hamur ılıyınca 4 yumurtadan birini kırıp tahta kaşıkla veya tel çırpacakla karıştırın. Diğer yumurtalar için de teker teker aynı işlemi gerçekleştirin ve hamur kıvam alıncaya kadar karıştırın. Yumurtaları iyice yedirin. Kıvam alınca kremşanti sıkma torbasına hamuru koyup yağlı kağıt serili fırın tepsisine uzun çubuklar şeklinde aralıklı sıkın. İster yuvarlak isterseniz ekler şeklinde uzun sıkabilirsiniz. 180 C ısıttığımız fırına profiterol hamurunu koyun. Fırında 30 dakika pişmesi gerekli. Burada çok önemli bir nokta var: Fırının kapağını pişinceye kadar asla açmayın. Çünkü kapak açılırsa, hamurlar çöker ve söner. Hamurlar pişince ortadan ikiye kesin. Ama bir ucunu kesmeyin. Yani tamamen kesip iki parçaya ayırmayın. İçine kreması koyup kapatın. Üzerine eritilmiş çikolata dökün.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 07.06.2024