



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FINDIKLI PROFİTEROL

Kreması için:

2 su bardağı süt

3 çorba kaşığı kakao

100 gram çikolata

3 çorba kaşığı un

4 çorba kaşığı şeker

2 yumurta sarısı

2 paket vanilya

1 çay bardağı Antep fıstığı içi

Hamuru için:

350 gram su

2 gram tuz

60 gram tereyağı

4 yumurta

180 gram un

Çelik bir tencerede su, tuz ve tereyağını kaynamaya bırakın. 30 saniye boyunca kaynamış suya elenmiş un ilave edilm. Kaşıkla karıştırıp 2 dakika hamuru pişirin. Pişen hamuru tencereden alıp başka bir kaba aktarın. Bu hamurun biraz ılınmasını bekleyin. Soğumaya başlamış olan hamurun içine yumurtaları teker teker kırıp karıştırarak iyice hamura yedirin. Fırın tepsisini yağlayın. Krema sıkma torbasına bu hamuru doldurup yuvarlak şekilde profiterol için hamurlar sıkın. 180 derecede kızdırılmış fırına verip pişirin. 30 dakika sonra fırının ayarını 160 dereceye indirin. 30 dakika daha pişirin. Kreması için süt, kakao, şeker, un ve yumurta sarısını bir tencerede çırpın, pişirip ocaktan alın ve içine fıstıkları bütün olarak atıp vanilyayı ekleyin. Üzerine erimiş çikolata döküp servis yapın.