



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## GREYFURLU PROFİTEROL

- 1 su bardağı un
- 2 çorba kaşığı pirinç unu
- 1 su bardağı su
- 3 adet yumurta
- 3 çorba kaşığı şeker
- 4 çorba kaşığı margarin
- Kreması için:
  - 1 çorba kaşığı mısır nişastası
  - 2 su bardağı süt
  - 1 su bardağı ekşi greyfurt suyu
  - 1 çay bardağı şeker
  - 3 çorba kaşığı un
  - 2 adet yumurta
  - 2 paket vanilya

Suyu bir tencereye alın, üzerine tuz ve margarini ekleyip kaynamaya bırakın. Kaynayınca içine un ve pirinç ununu ekleyip kenarlara yapışmayan bir top olana kadar kavurarak pişirin. Ocaktan alın ve biraz ılımaya bırakın. Yumurtaları teker teker bu karışıma yedirin. İçine şekerini de ekleyin. Bu hamurdan ceviz büyüklüğünde parçaları sıkma torbası yardımıyla fırın tepsisine aralıklı olarak dizin. 190 derecedeki fırında 30 dakika pişirin. Fırından alıp soğumaya bırakın. Bu arada kreması için tencerenin içine yumurta, un, nişasta ve şekerini ekleyip çırpın. Koyulaşınca kadar karıştırarak pişirin. Ocaktan alıp içine vanilya, ekşi greyfurt kabuğu rendesi ve suyunu ekleyip çırpın. Soğuyunca bu kremayı ikiye böldüğünüz hamurların içlerine doldurup servis tabağına dizin.