



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ISPANAKLI PROFİTEROL

Birsel Türkmen

2 su bardağı ispanağın haşlama suyu
1 yemek kaşığı ispanak püresi
100 gr margarin
4 adet yumurta
1,5 su bardağı un
İç Kreması İçin:
3 yemek kaşığı un
3/4 su bardağı toz şeker
1 adet yumurta sarısı
2,5 su bardağı süt
1 poşet krem şanti
1 su bardağı süt (krem şantiyi hazırlamak için)
Üst Kreması İçin:
80 gr bitter çikolata
100 ml süt kreması

Margarin, ispanak püresi ve haşlanmış ispanağın suyu ocağa konulup, kaynatılır. Kaynar halde iken un bir seferde boşaltılır. 4-5 dakika karıştırılarak pişirilir. Soğumaya bırakılır. İç krema malzemeleri karıştırılıp pişirilir. Soğumaya bırakılır. Ayrı bir kapta krem şanti sütle çırpılır. Soğuyan iç krema ile karıştırılıp tekrar çırpılır. Hazırlanan iç krema dolaba konulur. Soğuyan hamura yumurtalar tek tek eklenip yoğrulur. Yağlı kağıt serilmiş tepsiye hamur pompası ile ya da iki tatlı kaşığı yardımı ile yerleştirilir. Önceden ısıtılmış 180 derecelik fırında yaklaşık 30-35 dakika kadar pişirilir. (Fırını kapattıktan sonra en az yarım saat kapağını açmayın ve soğumasını bekleyin). Hazırlanan krema krema pompası yardımıyla profiterollere doldurulur. (Pompanız yoksa ortalarından kesip içlerini doldurabilirsiniz). Üst sosu için; krema ocağa alınıp ısıtılır. Sonra ince kıyılmış çikolata parçaları ilave edilir ve eriyinceye kadar karıştırılır. Arada bir karıştırılarak (kabuk tutmaması için) soğutulur ve servisten hemen önce profiterollerin üzerine dökülür.