



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KARAMELLİ PROFİTEROL

Şu hamuru için:

1 su bardağı su

2 çorba kaşığı tepeleme tereyağı

2 tatlı kaşığı toz şeker

Bir tutam tuz

1 su bardağı un

3 adet yumurta

İçi için:

2 paket (80'er gramlık) bitter çikolata

1 çay bardağı krema

1 çorba kaşığı tereyağı

1 paket vanilya

Yarım çay bardağı dövülmüş antepfıstığı

Karamel için:

1 su bardağı toz şeker

3 çorba kaşığı su

1 tatlı kaşığı limon suyu

Öncelikle şu hamuru için suyu bir tencereye alın ve ateşe oturtun. İçine tereyağı, toz şeker ve tuzu ilave edip, kaynamaya bırakın. Kaynayınca tencereyi ocaktan alın ve unu ekleyip, bir çırpıcı ile iyice çırpın. Büyük bir yumak olunca ılınmaya bırakın. İlininca teker teker yumurtaları ilave edip, bir yandan da topaklanmaması için çırpıcı ile sürekli çırparak una yedirin. Daha sonra karışımı sıkma torbasına doldurun ve yağlı kağıt serilmiş fırın tepsisine aralıklı olarak erik büyüklüğünde sıkın. Önceden ısıtılmış 175 derece fırında üzerleri hafif pembeleşene kadar pişirin ve soğuyup, kırı olmasa için fırının içinde kapağını açmadan bekletin.

İç malzeme için iri parçalara ayrılmış çikolata ve kremayı bir tencereye alıp, çok kısık ateşte çikolata eriyene kadar karıştırın. Tencereyi ocaktan alıp, içine tereyağı ve vanilyayı katın. Karışım soğuyana kadar sürekli karıştırın ve antepfıstığını ekleyin. Soğuyan şu hamurlarının içine bu karışımı çay kaşığı yardımıyla doldurun. Karamel için toz şekeri küçük bir tencereye alın ve kısık ateşte şekeri erimeye bırakın. Şeker erimeye başlayınca su ve limon suyunu katın. Arada bir karıştırarak karamel renginde hafif koyu ve pürüzsüz bir kıvam alana kadar kısık ateşte pişirmeye devam edin. Dörtlü gruplar halinde hazırladığınız balı pastacıkların üzerine kıvama gelen karamel sostan birer çorba kaşığı gezdirin ve servis yapın.



