



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KOLAY PROFİTEROL

Hamuru için:

2 su bardağı un
1.5 su bardağı su
100 gr. margarin
4 yumurta
1 tutam tuz

Kreması için:

2 su bardağı süt
3 çorba kaşığı un
7 çorba kaşığı şeker
1 yemek kaşığı margarin
Yarım paket vanilya

Sosu için:

2 yumurta
2 çorba kaşığı pudra şekeri
2 çorba kaşığı kakao
100 gr. margarin
Yarım paket vanilya

Geniş bir tencereye sıcak suyu, tuzu ve margarinini koyun. Eriyince unu ekleyin, hızla pürüzsüz olana kadar karıştırın ve ocağı kapatın. Hamuru kaşırarak soğutun. Soğuyan hamura tek tek kaşırarak yumurtalan kırın. Hamuru sıkma torbasında veya kaşık yardımıyla (ceviz büyüklüğünde) yağlanmış tepsiye koyun. Isıtılmış fırında üzeri hafif kızarana kadar pişirin ve kapağını 5 dk. açmayın yoksa hamurlar sönebilir. Diğer taraftan kremayı hazırlayın. Süt, un, şeker, vanilyayı kaşırıp açığa alın. Kaynayınca ocaktan alıp içine margarinini koyun. Krema soğuyunca profiterollerin ortasını tam koparmadan kesin ve içine kremadan koyun. Çikolatalı sosu; yumurta, pudra şekeri, erimiş margarin ve kakao vanilya ile karıştırıp profiterollerin üzerine dökerek servis yapın.
