



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LABNELİ PROFİTEROL

Zeynep Şentürk

hamur malzemesi
1 su bardağı+1 corba kasığı un
1 bardak su
1 tutam tuz
60 gr margarin
4 yumurta
krema malzemesi
2 su bardağı süt
yarım su bardağı tozşeker
3 kasık un
1 yumurta
1 paket vanilya
yarım paket pınar labne
125 gr margarin
sos malzemesi
1 paket beyaz çikolata
yarım paket pınar labne
pınar tatlı düşler çikolata sosu

hamur: 1 su bardağı suya 60 gr margarin konur kaynatılır yağ tamamen eriyince 1 bardak+1 kasık un 1 tutam tuz eklenir karışım bir top halini alıncaya kadar pişirilir ocagın altı kapatılır.hamur biraz soguyunca teker teker eklemek üzere 4 yumurta sırayla eklenir.5 dakika çırpılır.hamur macun kıvamına gelmiş olmalıdır.macun kıvamına gelen hamur krema sıringasına alınarak yağlanmış tepsiye ceviz büyüklüğünde toplar sıkılır.250 derece fırında yaklaşık 15-20 dak.hafif kızarana kadar pişirilir.pişen toplar tepside kaldırılr sogumaya bırakılır.
krema yapılışı : 2 bardak süt 1 yumurta 3 kasık un yarım su bardağı şeker mikserle iyice çırpılır karışım ocaga konur.koyu bir muhallebi kıvamına gelinceye kadar karıştırılarak pişirilir.ocagın altı kapatılır ve içine 125gr margarin 1 paket vanilya konur.yağ içinde kendi kendine eridikten sonra mikserle iyice çırpılır.karışım tam soguduktan sonra yarım paket pınar labne karışıma eklenir çırpılır buzdolabında biraz sogumaya bırakılır.
sosun yapılışı: 1 paket beyaz çikolata benmari usulu eritilir.eriyen çikolata karışımına yarım paket pınar labne eklenir iyice karışmaları sağlanır.
sunumu : yapılan krema, krema sıringasına konur pişen topların içi kremayla doldurulur.1 paket beyaz çikolata benmari usulu eritilir.eriyen çikolataya yarım paket pınar labne eklenir iyice karışmaları sağlanır.içi dolan toplardan 4 tane bir tabağa konur üzerine pınar tatlı düşler çikolata sosu sıkılır ve onunda üzerine 1 kasık hazırladığımız beyaz çikolatalı ve labneli sos eklenir.en üzerine 1 parça çilek konarak soguk olarak servis edilir.arzu edilirse pınar çikolata sosu yerine kendimizin yapacağı bir çikolata sosuda tercih edilebilir ancak pınar çikolata sosunun kıvamı çok iyi o yüzden bunu tercih ediyorum.gerçekten şahane bir profiterol oluyor.