MANTARLI VE FISTIKLI PROFİTEROL

60 g tuzsuz tereyağı
75 g un
bir tutam tuz
2 yumurta
kırmızıbiber (süsleme için)
Mantarlı harç:
30 g tuzsuz tereyağı
750 g doğranmış mantar
1 küçük soğan ya da 4 taze soğan (kıyılmış)
1 diş sarımsak (dövülmüş)
1 çorba kaŞığı ince kıyılmış dereotu
1/2 tatlı kaşığı rendelenmiş hintcevizi
bir tutam tuz
bir tutam taze çekilmiş karabiber
1 çorba kaşığı sirke
2 çorba kaşığı ufalanmış taze ekmekiçi
30 g dolmalık fıstık (hafifçe kavrulmuş)

Harcı hazırlamak için, 30 g tereyağını bir tavaya koyup tavayı orta ateşe oturtun. Tereyağı eriyince mantarları katıp, 2 - 3 dakika heryanlarını hafifçe kızartın. Soğan ya da taze soğanlar, sarımsak, dereotu, hintçevizi, tuz ve karabiberi katıp, mantarlar iyice yumuşayana kadar (8 -10 dakika) pişirmeye devam edin.
Tavayı ateşten alıp, uzun saplı bir kaşıkla içindeki malzemeyi blendıra aktarın (malzemenin pişerken bıraktığı su tavada kalmalıdır). Tavada kalan suya sirkeyi katıp, tavayı yeniden ateşe oturtarak, içindeki sıvı karışımı yaklaşık 2 çorba kaşığı kalana kadar buharlaştırın.
Tavayı ateşten alıp, içindeki karışımı blendırdaki mantarlı karışıma ekleyerek, blendırı mantarlar iyice yumuşayana kadar çalıştırın. Ufalanmış taze ekmekiçi ile dolmalık fıstığı ekleyerek, blendırı yeniden çalıştırıp, karışımı iyice katı bir kıvama getirin (yoksa profiteroller doldurulduklarında ağırlaşırlar; bu yüzden, karışım suluysa biraz daha ufalanmış ekmekiçi katın). Hazırladığınız bu harcı blendırdan bir kâseye aktarıp, buzdolabına kaldırın.
Önce fırınınızı 220 °C'a ısıtın. Geniş bir fırın tepsisine alüminyum folyo ya da yağlı kâğıt döşeyin. Tezgâha bir parça yağlı kâğıt serip, üstüne un ve tuzu eleyin. Yumurtaları bir kâsede hafifçe çırpın.
Hamuru hazırlamak için bir tencereye 60 g tereyağı ile 1 çorba kaşığı su koyup, tencereyi orta ateşe oturtarak tereyağını eritin. Tereyağı eriyince (ama su buharlaşma-malıdır) ateşi açıp, karışımı bir taşım kaynatın. Kaynamaya başlayınca tencereyi ateşten alıp, içine un - tuz karışımını tahta kaşıkla sürekli karıştırarak katın. Tencereyi kısık ateşe oturtup, karışımı tam ortasında bir top oluşana kadar pişmeye bırakın. Sonra tencereyi ateşten alıp, oluşan hamura çırpılmış yumurtaları bir kaşıkla azar azar, her kaşık yumurta ekledikçe iyice karıştırarak katın.
Hazırladığınız hamuru 1 cm'lik düz uçlu pastacı enjektörüne (ya da sıkma torbasına) doldurup, folyo serili fırın tepsisi üstüne 2 cm çapında 30 küçük profiterol topağı sıkın. Islak bir tatlı kaşığıyla ya da parmakla topaklara biçim verip, üstlerindeki pürüzleri giderin. Tepsiyi fırına sürerek, profiterolleri iyice kabarıp, her yanları altın' sarısı bir renk alana kadar (20 - 25 dakika) pişirin. Tepsiyi fırından alıp, profiterolleri bir tel ızgaraya çıkararak, içlerindeki buharın çıkması için bir şişle delin. Sonra tepsiyi yeniden fırına sürüp1, profiterolleri iyice kuruyana kadar (4 - 5 dakika) pişirin. Tepsiyi fırından alıp, profiterolleri bir tel ızgara üzerinde soğumaya bırakın.
Servis zamanından elden geldiğince kısa süre önce her profiterolü üçte bir yüksekliğinden kapak açar gibi kesip, içine bir çay kaşığıyla mantarlı harcı doldurun. Kapak olarak kesilmiş profiterol parçalarını üstlerine yerleştirin. Bütün profiteroller doldurulunca, üstlerine hafifçe kırmızıbiber serperek süsleyip, servis yapın.

Not: Profiteroller sıcak da servis edilebilir. Bunun için. içleri yukarıda anlatıldığı gibi doldurulduktan sonra, yeniden 220 °C sıcaklıkta fırında 5-6 dakika ısıtılmaları gerekir.

© lezzetler.com tarif no:27977 • adı:Mantarlı ve Fıstıklı Profiterol • gönderen:HANIMELI • indirme tarihi:28.04.2024 - 13:51