



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MARMELATLI PROFİTEROL

100 gr. margarin
3 su bardağı su
1 çay kaşığı toz şeker
1 çay kaşığı tuz
8 çay bardağı un
5 adet yumurta
1 paket vanilya
Arası İçin;
1 su bardağı çırpılmış krem şanti
Üzeri İçin;
1 su bardağı herhangi bir marmelat
yarım su bardağı su

Bir tencereye margarin, su toz şeker ekleyip kaynamaya bırakın. Su kaynamaya başladıktan birkaç dakika sonra altını kısıp, 8 bardak unu azar azar ekleyerek hızlıca karıştırın. Un, suyu iyice çekip katılaşmaya başlayınca ocaktan indirip soğumaya bırakın. Biraz ılıyınca yumurtaları tek tek yedirerek yogurduktan sonra, hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar alın, yuvarlayıp yağlanmış fırın tepsisine aralıklı olarak dizin. 10 dakika önceden 175 dereceye ayarlanmış fırında 35-40 dakika üzeri kızarana kadar pişirin. Soğuduktan sonra bıçakla arasını yarıp, krem şanti doldurun. Marmeladı suyla kaynayıp soğuyunca profiterollerin üzerine gezdirerek servis yapın.

Afiyet Olsun