



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## PATE A CHOUX

100 gram tereyağı  
4 adet yumurta  
1,5 su bardağı un  
1 su bardağı su  
Tuz

Su, tereyağı ve unu tencerece karıştırın.  
Daha sonra ocağa alın.  
Tereyağı eriyip ve su da kaynayınca tuzu ilave edin.  
Unu da spatula ile ezin.  
Karışımınız hamur kıvamına gelince 1 dakika daha spatula ile karıştırarak pişirin.  
Ardından hamuru soğuması için bekletin.  
Fırını fansız ayarda 190 derecede ısıtın.  
Hamur soğuyunca üzerine yumurtaları teker teker ilave edin.  
Yumurta güzelce yedirdikten sonra hamuru sıkma torbasına doldurun.  
Yağlı kağıt serili fırın tepsisine ceviz büyüklüğünde sıkın.  
Baş parmağınızı da ıslatıp hamurun üzerine hafifçe sürün.  
Tepsiyi fırına verip 10-12 dakika kadar pişirin.  
Hamurunuz hazır olunca dilediğiniz gibi doldurabilirsiniz.

Not: Pate a choux (pataşu hamuru), bazı tatlıların temel malzemesidir. Ekler ve profiterol hamuru olarak da bilinir. Puf gibi kabaran bu hamuru dilediğiniz aromada veya malzemeli kremayla doldurup üzerine çikolata sosu ekleyebilirsiniz. Ayrıca tatlıların yanı sıra tuzlu tariflerde de kullanılabilir.

