



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATLICAN PROFİTEROL

<https://esener.bel.tr/>

1/2 adet bayat ekmek
1/2 su bardağı un
3 adet yumurta
2 çorba kaşığı tereyağı
1 su bardağı su
1 çay kaşığı tuz
İç Malzeme:
1 adet patlıcan
1 tatlı kaşığı tereyağı
1 çay kaşığı tuz
1 çorba kaşığı bal, pekmez
1 çay kaşığı tarçın

Ekmeği rondodan geçirip hamur kabına koyun. Unu ilave ederek havuz yapıp su koyun. Kulak memesi kıvamında hamur yapın. Tereyağını eriterek soğutun. Sonra yumurta ve tuzu ekleyip karıştırın. Hamuru krema sıkacağına koyarak yağladığınız fırın tepsisine dizin. 15 dakika pişirin. İç malzeme için patlıcanı közleyerek kabuklarını soyup çatalla ezdikten sonra içine tereyağını ve tuzu ekleyin karıştırın. Profiterollerin içini harçla doldurun. Servis tabağına alın. Üzerine bol pekmez ve tarçın atın. Servis yapın.

