



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATLICANLI PROFİTEROL

3 çorba kaşığı margarin
3/4 su bardağı su
1 su bardağı un
3 adet yumurta
2 çay kaşığı tuz
1 adet patlıcan
10 adet badem içi

Profiterol hamuru için, suyla 2 çorba kaşığı margarini kaynatın. Su kaynadıktan sonra unu azar azar ilave edin. Topaksız bir hamur elde etmek için hamuru tahta kaşık ile karıştırın. Hamur koyu bir kıvama geldiğinde ateşten alın. Soğuduktan sonra 3 adet yumurtayı ve 1 çay kaşığı tuzu ilave edin. Yumurtaların hamur ile özleşmesi için çok karıştırın.

Yağladığınız tepsiye hamuru krema sıkacağı ile sıkın. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında hamurları kızarana dek pişirin. Piştikten sonra profiterolleri 5 dakika fırının kapağını açmadan bekletin.

İçi için öncelikle patlıcanı közleyin, kabuğunu soyup 1 tatlı kaşığı tuz ve 1 çorba kaşığı tereyağı ile püre haline getirin. Patlıcanı profiterollerin içine doldurun ve badem içlerini ortasına saplayarak servis yapın.

