



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PİRİNÇ UNLU PROFİTEROL

Elif Korkmazel

- 1 su bardağı + 1 çay bardağı pirinç unu
- 1 su bardağı su
- 3 adet yumurta
- 1 tutam tuz
- 1 çay bardağından bir parmak eksik tereyağı
- 1/2 çay bardağı toz şeker
- İçi için:
- 2 paket bitter çikolata
- 1 su bardağı krema

Su, tuz ve tereyağını bir tencereye alın. Kaynamaya başladıktan iki, üç dakika sonra ocağı kısıp sürekli karıştırarak pirinç ununu ilave edin. Suyunu çekince ocaktan alın. Ilındıktan sonra toz şekeri ekleyin. Yumurtaları teker teker ilave edip elinizle yedirin. Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp yağlı kağıt serilmiş tepsiye dizip 170 derece fırında pişirin. Kremayı kaynama noktasına getirin, çikolataları içine atıp eritin. Hamurların içine kremadan doldurun. Üzerine de krema döküp servis yapın.



Fotoğraf "Gün Aydın" tarafından gönderildi. 26.01.2016