



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PORTAKALLI PROFİTEROL

Hamur için:

- 1 su bardağı su
- 1 su bardağı un
- 4 adet yumurta
- 1 çay kaşığı tozşeker
- 1 tutam tuz
- 2 çorba kaşığı margarin

Krema için:

- 3 adet yumurta
- 3 çorba kaşığı un
- 6 çorba kaşığı tozşeker
- 2 su bardağı süt
- 1 paket vanilya

Sos için:

- 2,5 su bardağı süt
- 1 su bardağı portakal suyu
- 2 çorba kaşığı tozşeker
- 2 çorba kaşığı pirinç unu
- Yarım çorba kaşığı un
- 2 adet portakalın ince rendelenmiş kabuğu
- 1 paket vanilya
- 50 gram rendelenmiş beyaz çikolata

Ön hazırlık olarak tencerede suyu kaynatın. İçine margarin, tuzu ve şekerini koyun. Unu bir kerede tencereye dökün ve karıştırın. Ateşin altını kısın. Hamuru, tencerenin dibinde beyaz bir tabaka oluşturunca dek karıştırın. Daha sonra hamuru bir kaba alın. Hafif ılınca yumurtaların birini kırın. Hamuru karıştırarak diğer yumurtaları da tek tek ekleyin. Hamuru biraz daha soğuması için 5 dakika kadar bekletin. Bir tatlı kaşığı yardımıyla hamurdan parçalar koparıp, yağlı kağıtla kaplanmış ve önceden ısıtılmış tepsiye sıralayın. Önceden ısıtılmış 180 dereceli fırında pembeleşene dek pişirin. Krema için, süt hariç krema malzemesini bir tencereye alıp, karıştırın. Sütü yavaş yavaş ekleyip, karıştırın. Kısık ateş üstüne alıp, koyu kıvamlı krema olana dek karıştırın ve soğutun. Soğuyan kremayı krema sıkacağına doldurun. Pişen hamurların yanından, mutfak makası yardımıyla küçük birer delik açıp buradan içlerine krema sıkın. Sos için, süt ve şekeri ocağa koyun. Diğer tarafta un, pirinç unu ve portakal suyunu iyice ezin. Isınan sütün içine ince ince akıtarak karıştırın. Sürekli karıştırarak pişirin. Vanilya, portakal kabuğu ve rendelenmiş çikolatayı karıştırın. Hafif ılınca topların üzerine dökün ve servis yapın.

