



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PROFİTEROL HAMURU

250 ml su
60 gram tereyağı
125 gram un
Bir tutam tuz

Tencereye 250 ml soğuk su ve 60 gram tereyağı koyun. İçine bir tutam tuz serpin ve ocağın altını yakıp orta ateşte pişirin. Tereyağı eriyene kadar karıştırın. Kaynamadan önce içine 125 gram un koyun ve aralıksız karıştırarak pişirmeye devam edin. Hamur, tencerenin kenarlarına yapışmaya başlayınca hazır olduğunu anlarsınız. Borcamın içine hamuru yayın. Tahta kaşıkla yayararak ılımasını sağlayın. Soğuyana kadar, devamlı karıştırın ki hamur kurumasin. Hamuru mümkünse çelik bir kaba alın. 3 adet yumurtayı teker teker içine ekleyin ve mikserle karıştırın. Hamurun yumuşak bir kıvama gelmesi için devamlı karıştırın. Sonra bu malzemeyi sıkma torbasının içine alarak, fırın tepsisine ister 10 cm uzunluğunda şeritler halinde sererek ekler yapın, isterseniz yuvarlak toplar sıkarak ekler ya da profiterol hazırlayın. Önceden ısıttığınız 190-200 derece fırında 30 dakika kadar pişirin. Topların içine hazır vanilyalı pudingi ile doldurabilir, dışına benmaride erittiğiniz çikolata tereyağı karışımı sürebilir ya da hazır çikolata sosunu dökebilirsiniz. Harika bir lezzeti var. Ya da kendiniz puding hazırlayabilirsiniz. Diğer bir alternatif içine dondurma, dışına krem şanti ve ya sıcak çikolata ile süslemek. Diğer bir alternatif içine küp, küp kesip krema ve pudra şekeri ile karıştırdığınız meyveleri koyup, dışına sadece pudra şekeri serpmek ya da krem şanti ile süslemek ya da çikolata sosu dökmek olabilir. Açıkçası bu kısım hayal gücünüze kalmış. Önemli olan hamuru hazırlamak. gerisi kolay. Bu hamurla hem tatlı, hem tuzlu yemekler yapabilirsiniz. Hazırlayıp pişirip bir hafta dolapta daha fazla süre derin dondurucuda saklayabilir acil durumlarda 5 dakikada harikalar yaratarak arkadaşlarınızı şaşırtabilirsiniz.



Fotoğraf "OlurMuOlur" tarafından gönderildi. 29.04.2021