



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## PROFİTEROL

Hamuru için:

1 su bardağı un

100 gr tereyağı

5 yumurta

1 çay kaşığı tuz.

Krema için:

2,5 su bardağı süt

1 kahve fincanı un

1/2 su bardağı şeker

1 kahve fincanı kakao

50 gr tereyağı

1 limon

Sosu için:

200 gr çikolata

50 gr margarin

Hamurların yapılışı: Fırın tepsisi yağlanıp unlanarak hazırlanır. Bir tencereye 2,5 bardak su, tereyağı ve 1 çay kaşığı tuz konup ateşe oturtulur. Su kaynamaya başlayınca, ateşten indirilir. Unun tamamı tencereye boşaltılır ve tahta kaşıkla hızlı hızlı karıştırılır. Tencere tekrar ateşe oturtulur ve karışım pütürsüz bir hamur haline gelinceye kadar hızlı hızlı karıştırılır. Hamur kıvama gelince ateşten indirilir ve soğumaya bırakılır. Bir süre sonra yumurtalar da teker teker hamura katılarak yedirilir ve hamur 30 dakika kadar dinlendirilir. Dinlenen hamur, sıkma torbasına (veya geniş ağızlı pasta enjektörüne) elle bastırılarak torbanın üst kısmından yağlanmış tepsiye küçük yuvarlaklar şeklinde sıkılır. Hamurun tamamı sıkılınca, tepsi kızgın fırına (190 °C) konur ve börekler 20 dakika kadar pişirilir. Hamurlar iyice kızardıktan sonra fırından çıkarılır, tepside alınarak masanın üzerine dizilir, soğumaya bırakılır. Hamura isteğe göre çeşitli şekiller (oval, çubuk) verilebilir. Hamurlar pişerken, kabarıp ilk biçimlerini kaybedeceklerinden tepsiye geniş aralıklarla dizmek gerekir. Böylece birbirine yapışmaması sağlanır. Hamurlar fırındayken, zamanından önce fırının kapağı açılmamalıdır, açılırsa hamur gevşer, kabarmaz. Hamurların üstü iyice sertleşip kızarıncaya kadar fırından çıkarılır. Bu hamurların özelliği, ortasının kremayla doldurulacak biçimde boş olmasıdır. Bu boşluk, fırında pişerken oluşur.

Kremanın yapılışı: Süt ve bir parça limon kabuğu tencerede kaynatılır. Başka bir tencerede tereyağı eritilir. Ateşteki tencereye azar azar un katılır ve tahta kaşıkla iyice karıştırılarak un yağa yedirilir ve ateşten alınır. Sütle eritilmiş olan kakao ve şeker azar azar yağlı una katılarak karıştırmaya devam edilir. Kaynayan süt, içindeki limon kabuğu alındıktan sonra karışıma katılır ve karıştırmaya devam edilerek krema ateşin üzerine konur. Krema 5 dakika kadar karıştırılarak kaynatılır, sonra ateşten alınarak soğumaya bırakılır. Kakaolu krema soğuduktan sonra, pasta enjektörüne boşaltılır. Masanın üzerinde soğumaya bırakılan hamurların her birine yan tarafından birer delik açılır ve krema enjektörle deliklerden hamurların içine doldurulur. Hamurların içi kremayla olduğu gibi, krem şantiyle de doldurulabilir. Krem şantinin yapılışı: 1/2 kg çok taze kremanın üzerine pudraşeker dökülür, tahta kaşıkla dövülerek köpürtülür. Yalnız kremanın yağ haline gelmemesine dikkat edilmelidir. Hamurlara krem şanti doldurulacaksa, krem şantinin erimemesi için servis yapılmadan kısa süre önce, hamurlara doldurulmalıdır. Hamurların içini doldurmak için yumurtalı krema da kullanılabilir. Yumurtalı kremanın yapılışı: 1,5 tabaka jelatin soğuk suda ıslatılır. Porselen bir kaptaki 4 yumurtanın sarısı, 4 çorba kaşığı tozşekerle karıştırılır, kabarıp köpük haline gelinceye kadar iyice çırpılır. Porselen kap, içinde su kaynamakta olan bir tencerenin üzerine oturtulur (benmari usulü), krema kabarıncaya kadar karıştırılır ve kıvama gelince ateşten alınır. Soğuk suda ıslatılmış jelatin tabakası sudan çıkarılır, elle iyice sıkılır, küçük parçalara bölünerek kremanın içine atılır. Çırpma teliyle hızlı bir şekilde çırpılarak krema hamurların içine doldurulmaya hazır duruma getirilir. Hamurların içine çikolatalı krema da konulabilir.

Çikolatalı kremanın yapılışı: 200 gr rendelenmiş çikolata, benmari usulüyle ateşte eritilir, gerekirse 1 çorba kaşığı su katılabilir (fazla sıvı hale gelmemesine dikkat edilmelidir). Ateşten alınır, soğumaya bırakılır. Sertleşmemesi için buzdolabına konmamalıdır. Çikolata soğuyunca, kap buzun ortasına oturtulur. Erimiş çikolataya 1/2 lt çok soğuk krema katılır. Çırpma teliyle kabarıncaya kadar iyice çırpılır, 1 kahve fincanı pudraşeker elenerek katılır. Hazırlanan bu krema yukarıda anlatıldığı biçimde, hamurların içine doldurulur.

Sosun hazırlanışı: çikolata rendelenip porselen veya cam bir kaba konur. Benmari usulü eritilir. Çikolata eriyince parlaklık vermesi için 50 gr margarin ilave edilir. Margarin eridikten sonra, ateşten alınır. Erimiş çikolata içleri kremayla doldurulmuş hamurların üzerine sıcak olarak dökülür. Hamurlar iyice çikolatayı emdikten sonra, soğuk olarak servis yapılır.

