



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PROFİTEROL

Birsen Erdem

1/4 su bardağı su
75 gram katı yağ
1 su bardağı un
1 çay kaşığı şeker
1 çay kaşığı tuz
3 adet yumurta
1/2 paket kabartma tozu
Krema için:
2 su bardağı süt
1 çay bardağı un
1,5 çay bardağı şeker
50 gram margarin
Çikolata sos için:
200 gram çikolata
200 ml krema

Su yağ şeker tuz kaynatılır. Elenmiş un katılır, tavaya yapışmayacak kıvama gelince altı kapatılır. İlininca içine birer birer yumurtalar karıştırılarak eklenir. Kabartma tozu konur ve macun kıvamı oluncaya kadar çırpılır. Yağlanmış tepsiye yarım tatlı kaşığı kadar aralıklarla konup 200 derecede ısıtılmış fırının orta gözüne konur. 5-6 dakika sonra ısı 150 dereceye indirilerek, 20-25 dakika kurutulurak pişirilir. Enlemesine kesilerek içine kreması konulup kapatılır. Üzeri çikolata sosu ile kaplanır. Kreması için süt, un, şeker kaynatılır. Kaynadıktan 1 dakika sonra kapatılır. Krema iyice soğuyunca yağ konulup mikserle karıştırılır. Sosu; krema kaynama noktasına gelince çikolatalar içine atılıp kapatılır. Çikolatalar eriyince üzerine dökülür.

