



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PROFİTEROL

<https://www.colyakankara.org.tr>

Hamuru için:

2-3 yumurta

2 yemek kaşığı mısır unu

2 yemek kaşığı pirinç unu

1 paket vanilya

Yarım su bardağı su

50 gram margarin

1 tatlı kaşığı şeker

1 çimdik tuz

İç kreması:

2-3 su bardağı süt

2 yemek kaşığı pirinç unu

1 paket vanilya

5 kaşık şeker

Çikolata sos:

2 su bardağı süt

1 su bardağı su

1 paket kakao

2 yemek kaşığı mısır nişastası

1 paket vanilya

5 kaşık şeker

Hamur tavada su, tuz, şeker, margarin ocakta kaynatılır, kaynayınca altı kısılır. Mısır unu ve pirinç unu ilave edip 5 dakika pişirilir. İlinınca yumurtalar teker teker kırılır. Vanilya ilave edilip yoğrulur. Fırın tepsisine istenirse krema pompası ile sıkılır, istenirse tatlı kaşığı ile konulur. Isıtılmış fırında 175°C de üstü kuruyup pembeleşinceye kadar pişirilir. Fırın soğuyana kadar bekletilir.

İstenirse iç kreması koyularak servis tabağına konur. Üzerine hazırlanan çikolata sos ile servis yapılır.

İç kremanın hazırlanması: Pirinç un, şeker, tencereye konur. Üzerine süt ilave edilir. Pişirilir. Katılaşınca içine vanilya ilave edilip karıştırılarak soğutulur ve kullanıma hazır hale getirilir.

Çikolata sos hazırlanması: Nişasta, şeker, kakao, süt ve su ilavesi ile tencerede karıştırılır. Pişirilir. Kaynayınca 1-2 yemek kaşığı ilave edilir. İstenilen şekilde ılık olarak kullanılır.