



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PROFİTEROL

55 g tereyağı
75 g beyaz ekmeu unu, elenmiş
2 büyük yumurta, çırpılmış
225 ml krema
100 g şeker
100 ml çikolata sosu
2 yemek kaşığı beyaz çikolata parçacıkları

Fırını 200 ° C'ye ısıtın.

Bir pişirme tepsisini yağlı kağıt serin.

150 ml tereyağını yarım bardak su ile kaynatın. Unu hemen bir tahta kaşıkla pürüzsüz bir hamur topu oluşturun.

Parlak macun yapmak için yumurtayı biraz ekleyin.

Hamurunu büyük düz ağızlıklılı bir sıkma torbasına koyun, fırın tepsisine 2.5 cm çapında sıkın.

20 dakika pişirin, sıcaklığı 220 ° C'ye yükseltin biraz daha pişirin. Tel rafa aktarın ortalarına buhar delikleri açın ve tamamen soğumaya bırakın.

Kremayı kalınlaşana kadar çırpın, sonra bir sıkma poşetine koyun ve buhar deliğinden içine doldurun.

Bir şekeri profiteroller üzerinde gezdirin. Çikolata sosu üzerine sıkın ve beyaz çikolata parçacıklarını serpin.

