



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## PROFİTEROL

### ŞUALE KREMA

100 gr. margarin  
4-5 çorba kaşığı un  
1 çorba kaşığı toz şeker  
4 adet yumurta  
1 su bardağı su  
Şanilya

Bir tencereye suyu, şekri, tuzu, yağı koyup kaynatınız. Su kaynayınca 4-5 çorba kaşığı unu koyup süratle karıştırarak ateşi kısıp 10 dakika pişirin. Ateşten alıp soğumaya bırakın, biraz ılıyınca 4 yumurta kırıp vanilya ve limon kabuğu rendesi koyup yoğurun, yumurtayı yedirin. Ucunu düz honi takılmış bir torbaya hamuru dökün, kağılanmış bir tepsiye koni şeklinde küçük küçük sıkın. Önceden orta harareti ısıtılmış fırında 20-30 dakika pişirin. Kuruduktan sonra fırından alın.

### PASTA KREMASI

3 yumurta  
3 çorba kaşığı un  
7 çorba kaşığı toz şeker  
50 gr. kakao  
2 su bardağı süt ya da su  
vanilya  
limon kabuğu rendesi

Bir tencereye 3 yumurtayı, 3 çorba kaşığı unu, 7 çorba kaşığı toz şekeri, 50 gr. kakaoyu koyun, sütü azar azar katarak karışımı ezin. Ateşe koyup un çorbası koyuluğuna gelene dek kaynatınız. Kaymak tutmaması için ara sıra karıştırın.

### ÇİKOLATA SALÇASI

1 su bardağı toz şeker  
1 çorba kaşığı un  
200 gr bitter çikolata  
50 gr. kakao  
2 adet yumurta sarısı  
2 su bardağı su

Bir tencereye 8 çorba kaşığı toz şeker, 1 çorba kaşığı un, 2 yumurta sarısı koyup, üzerine 2 bardak su ilave ederek karıştırın. Sonra küçük parçalara doğranmış çikolatayı ve kakaoyu koyun.

### MALZEMELERİN BİRLEŞTİRİLMESİ

Şuale kremayı yanlarındaan delip içini pasta kreması ile doldurun, bir servis tabağına piramit şeklinde dizin. Üzerini tamamen kaplayacak şekilde çikolata salçasını dökün. Onun da üzerine kıyılmış fıstık serperek servis yapın.

[ML® Profiterol için tıklayın](#)