



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PROFİTEROL

Hamuru için:

1 su bardağı su

1 su bardağı un

125 gram tereyağı

3 adet yumurta

Kreması için:

500 mililitre süt

1,5 çay bardağı toz şeker

3 yemek kaşığı un

1 adet yumurta

1 paket vanilya

Çikolata sosu için:

220 gram bitter çikolata

200 gram krema

Pastacı kreması için şekeri tencereye alıp üzerine sütü ekleyin ve karıştırın.

Unu ve yumurtayı da ekleyip muhallebi kıvamı alana kadar karıştırarak pişirin.

Vanilyayı da ilave edip kremayı ocaktan alın.

Arada karıştırarak oda sıcaklığına gelmesini beklediğiniz kremayı sıkma torbasına doldurup sertleşmesi için buzdolabına kaldırın.

Şu hamuru için tereyağı ile suyu tencerede kaynatın.

Unu da ekleyip 3-4 dakika boyunca sürekli karıştırın.

Toparlanan hamuru ocaktan alıp 15 dakika kadar dinlendirin.

Yumurtaları teker teker hamura ekleyip hızla karıştırarak yedirin.

Hamuru 15 dakika daha soğutup sıkma torbasına doldurun.

Piştirme kağıdı serdiğiniz tepsiye küçük yuvarlaklar halinde sıktığınız hamuru önceden 180 derecede ısıttığınız fırına verin.

40 dakika kadar pişirdiğiniz profiterollerini fırından alıp oda sıcaklığına gelene kadar dinlendirin.

Ortalarına buzdolabında beklettiğiniz pastacı kremasını sıktığınız profiterollerini tabağa dizin.

Çikolata sosu için bitter çikolatayı doğrayıp kremayla birlikte sos tenceresinde eritin.

Ocaktan alıp ılınmasını bekleyin ve servis tabağındaki profiterollerin üzerine gezdirin.

Üzerini dilediğiniz gibi süsleyip servis edin.



