



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PROFİTEROL

Hamuru için:

1 su bardağı un

2 su bardağı su

75 gram tereyağı

3 adet yumurta

1 çay kaşığı tuz

Kreması için:

4 su bardağı süt

6 çorba kaşığı un

2 tatlı kaşığı nişasta

2 adet yumurta

3 çay bardağı toz şeker

1 paket vanilya

Çikolatalı Sos:

2 paket çikolata

1 kutu krema

Profiterol tarifine hamurunu hazırlamakla başlayın. Bir tencere alın ve içine 2 su bardağı su koyun. Ardından tereyağını da ilave edip kaynatmaya başlayın.

Bu karışım kaynadıktan sonra 1 su bardağı un ve tuzu koyup iyice karıştırın. Unu koyduktan sonra kısık ateşte 5 dakika kadar daha kaynatın.

Daha sonra ocaktan alıp ılımasını bekleyin. Ilıdıktan sonra kullanacağınız yumurtaları bu karışımın içine teker teker kırın ve mikser yardımı ile iyice çırpın. Kullanacağınız fırın tepsisini yağlayın.

Daha sonra hazırladığınız bu karışımı sıkma torbasının içine koyup tepsiye şekil vererek dizin. 170 derecelik fırında 20-25 dakika kadar pişmeye bırakın ve kremasının hazırlanışına geçebilirsiniz.

Kreması için gerekli olan 2 adet yumurtanın sarısı ve beyazını birbirinden ayırın.

Bir tencereye 4 su bardağı süt, 6 çorba kaşığı un, 2 tatlı kaşığı nişasta, 3 çay bardağı toz şeker ve 2 adet yumurtanın sarısını koyup bir süre çırpın.

Bu karışım kaynadıktan sonra 1 paket vanilyayı ilave edin ve ocaktan alın. 2 adet yumurtanın beyazını ise başka bir kabin içinde iyice çırpın.

Çırpıttıktan sonra ocaktan almış olduğunuz karışımın içine ilave edin ve karıştırın. Daha sonra sosun hazırlanışına geçin.

Bir tencere alın ve içine 1 paket kremayı koyup ısıtın. Sonra ocaktan alın ve çikolataları içine ilave edip karıştırın. Hamur piştikten sonra hazırladığınız kremayı üzerine dökün. Sonrada sosu üzerine gezdirin.

