PROFİTEROL

Hamuru için:
3 Adet Yumurta
1 Bardak Su
125 gr (Yarım Paket) Sanayağı
5 Yemek kaşığı un
Kreması için:
2,5 Su bardağı Süt
1 Su Bardağı UN
1 Paket Vanilya
5 Yemek Kaşığı Şeker
Çikolatası için:
Çikolata Sosu
2,5 Su Bardağı Süt

Tenceremizin içine Bir Su bardağı Suyu ve Sanayağını birleştirip Kısık ateşte yağ eriyene kadar ısıtıyoruz. Sonrasında Eriyen yağın üstüne 5 Yemek Kaşığı unu yavaş yavaş dökerek aynı helva gibi kavuruyoruz. un kokusu gelene kadar kavurmaya devam sonrasında tenceremizin altını kapatıyoruz. 10 Dakika kadar kavrulan hamurun soğumasını bekleyin. Gelelim işin önemli yerine buraya dikkat hanımlar.
Hamur soğuduktan sonra 3 adet yumurtadan bir tanesini kırıp mikser yardımı ile 5 dk süreyle çırpıyoruz. Hemen sonrasında diğer yumurtayı da tenceremize kırıp 5 dk çırpıyoruz. En sonunda 3. yumurtayıda tenceremize koyup çırpıyoruz.
Çırpma işlemi tamamlandıktan sonra Tatlı kaşığı yardımı ile hamurumuzu küçük top şeklinde tepsimize diziyoruz. Fırınımızı 180 Dereceye getirip dizilen top şeklindeki hamurları 40 Dakika (Üzerleri kızarana kadar) pişiriyoruz.
Yukarıdaki Krema için hazırlanan malzemelerin hepsini bir tencerede birleştiriyoruz. Karıştırıp ocakta yaklaşık 5 dakika pişiriyoruz. Sonrasında soğumaya bırakıyoruz.
Hazır Çikolata sosu alınıp 2,5 Su bardağı sütle karıştırıp kaynatıyoruz. Soğumaya bırakıyoruz.
En sonunda Hamurların içine tatlı kaşığı yardımıyla krema doldurulup üstüne Çikolata sosu dökülerek servise sunulur.