



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## PROFİTEROL

Hamur için:

125 gram tereyağı

1 su bardağı su

Çay kaşığı ucuyla tuz

1 su bardağı tuz

3 yumurta

Çikolata sosu için:

2 su bardağı süt

1 su bardağı su

1 su bardağından bir parmak eksik toz şeker

2 yemek kaşığı un(tepeleme olmasın)

3 yemek kaşığı kakao

1 yemek kaşığı tereyağı

İçine yarım paket bitter çikolata

Kreması için:

3 su bardağı süt

2 yemek kaşığı tepeleme un

1 yemek kaşığı nişasta

Yarım su bardağından bir parmak fazla toz şeker

1 adet yumurtanın sarısı

1 yemek kaşığı tereyağı ve bir paket vanilya

Bir tencerede tereyağını eritin. Eriyince suyu ekleyin ve karıştırın. Çay kaşığı ucuyla tuzu ilave edin. Su kaynamaya başlayınca 1 su bardağı unu ekleyin ve karıştırın. Kısık ateşte sürekli karıştırmaya devam ederek hamur kıvamına getirin.

Yumuşak sünger gibi bir kıvam aldıktan sonra ocağın altını kapatın. Ocaktan aldıktan sonra 3 yumurtayı tek tek atarak mikserle karıştırın. Hepsini birden içine kırmayın. Profiterolün püf noktası burasıdır. Pürüzsüz bir hamur elde etmiş olacaksınız.

Yağlı kağıt serili tepsiye bir kaşık hamur topağı koyarak tepsiye dizin. Kaşığınızı ara ara ıslatın böylece kolay şekilde tepsiye aktarabilirsiniz. Çok düzgün şekil için uğraşmayın. Piştiğinde zaten şişecek.

200 derece ısınmış fırında üzeri kızarana kadar pişirin. Kısa sürede pişiyor, dikkat edin.

Onlar pişerken çikolata sosunu hazırlayın. Tüm malzemeleri sırasıyla ekleyin. Kaynadıktan sonra tereyağı ve bitter ekleyin, karıştırın. Ocağı kapatın. Topaklanmaması ara ara karıştırın.

Krema malzemelerini sırasıyla tencereye ekleyin ve muhallebi kıvamına gelene kadar karıştırın. Kaynayınca kıvam alınca bir paket vanilya ve bir yemek kaşığı tereyağı ilave edin. Eriyene kadar karıştırın ve ocaktan alın. Biraz soğutun.

İster sıkma torbasıyla ister kaşıkla profiterollerin içine krema koyun ve servis tabağına dizin. Profiterolleri ikiye bölerek de içine krema yerleştirebilirsiniz. Bu şekilde hepsini sırayla yapın. En son hazırladığınız çikolata sosunu da üzerine dökerek servis edebilirsiniz. Yarım saat dolapta bekletirseniz daha güzel servis edebilirsiniz. Ev yapımı profiterol tarifi hazır. Üzerini fındıkla veya fıstıkla süsleyebilirsiniz.



© lezzetler.com tarif no:156466 • adi:Profiterol • gönderen:ferahnur • indirme tarihi:22.05.2024 - 00:16