



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PROFİTEROL

Hamuru için:

100 gram tereyağı
1 su bardağı su
1 yemek kaşığı şeker
1 su bardağı un
3 adet yumurta
Vanilya

İç kreması için:

2 Su Bardağı süt
2 Çay bardağı toz şeker
1 Çay bardağı un
2 tatlı kaşığı nişasta
1 paket vanilya
2 yumurta sarısı

Çikolata Sosu için:

1 küçük paket krema
150 gram bitter çikolata

Suyu bir tencereye koyunuz.

Su ısındığında margarini ve şekerini içine koyuyoruz malzemeler eridiğinde içine 1 su bardağı unu ekliyoruz ve kısık ateşte pişiriyoruz.

Hamuru soğuması için bir kenara alıyoruz.

Diğer taraftan iç kremasını hazırlıyoruz.

Bir tencere içinde süt, yumurta sarısı, şeker, unu karıştırıp muhallebi haline getirmek için kısık ateşte sürekli karıştırıyoruz.

Yarım çay bardağı suyun içinde nişastayı muhallebiye ekliyoruz.

Koyulaştığında ocağın altını kapatıp vanilyayı ekliyoruz.

Soğuması için kenara alıyoruz.

Hamur soğuduktan sonra teker teker yumurtaları hamura ekleyip yoğuruyoruz.3 yumurtayı da ekledikten sonra pürüzsüz bir hamur olunca krema torbasına veya poşetin ucunu delip sıkarak tepsiye toplar sıkıyoruz.

150-160 derece yani orta hararetili ısı fırında 30 dakika pişiriyoruz.

Fırın kapağını açmayın. Fırından topları çıkardıktan sonra soğumasını bekleyin.

Soğuyan topları ya dibinden delerek ya da ortadan ikiye keserek içine hazırladığımız kremadan dolduruyoruz.(Kremayı ne kadar bol koyarsanız o kadar lezzetli olur).

Üstü için bir sos tenceresinde kısık ateşte kremayı ısıtıyoruz.

İnce kıyılmış çikolata parçalarını ekleyip ocağın altını kapatıyoruz.

Hazır olduğunda sosu servis tabağına dizdiğiniz topların üstüne döküyoruz.

