



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PROFİTEROL

Rafet İnce

Hamur için:

1 su bardağı su

1 su bardağı un

4 yemek kaşığı tereyağı

5 adet yumurta

Krema için:

3 su bardağı süt

Yarım su toz şeker

1,5 yemek kaşığı un

1,5 yemek kaşığı nişasta

1 tatlı kaşığı vanilya

1 tatlı kaşığı tereyağı

Sos için:

200 gram bitter çikolata

200 gram krema

1 yemek kaşığı kakao

Sunum için:

1 Yemek Kaşığı Toz antepfıstığı

Öncelikle tencerede tereyağını eritin. Ardından unu ekleyin. Unun kokusu çıkana kadar karıştırın. Ardından suyu ekleyin ve karıştırmaya devam edin. Yumurtaları tek tek ekleyerek mikserle karıştırın. Yani her yumurtanın ardından karıştırmanız gerek. Profiterolün püf noktası burasıdır. Her malzeme iyi bir şekilde karıştıktan sonra ocaktan alabilirsiniz. Yağlı kağıt serili tepside profiterol hamurundan birer kaşık koyun. Ardından 180 derece ısıtılmış fırında pişirin. Kızardıktan sonra alın.

Profiterol pişerken kremayı hazırlayın. Tencereye süt, şeker, nişasta, un vanilya ve tereyağını koyup kaynatıyoruz. Muhallebi kıvamına gelince buzlu suda soğuk benmari yapıp kremayı yoğunlaştırıyoruz.

Çikolata sosu için, krema, bitter çikolata ve kakaoyu tencerede karıştırıyoruz. Pişirdiğimiz hamurların içini kremayla doldurduktan sonra üzerine çikolata sosumuzu gezdiriyoruz. Toz Antep fıstığı ile süsleyerek sunum yapıyoruz. Profiterol tarifi hazır.