



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PROFİTEROL

<https://cook.com.tr>

Un 2 Çorba Kaşığı
Un 2.5 Kahve Fincanı
Sofra Tuzu 1 Tutam
Toz Şeker 2 Çay Kaşığı
Toz Şeker 1 Su Bardağı
Su 1 Kahve Fincanı
Yumurta 2 Adet
Yumurta 4 Adet
Margarin 50 Gram
Margarin 75 Gram
Vanilya 1 Paket
Pastörize Süt 1 Kahve Fincanı
Pastörize Süt 0.5 Litre
Çikolatalı Sos 1 Paket

Bir tencerede erittiğimiz 75 gr margarine 1 fincan süt ve 1 fincan suyu ilave edip bir taşım kaynatalım.

Tuz 2 çay kaşığı şeker ve 2.5 fincan un ekleyelim.

Karıştırarak 5 - 6 dakika hafif ateşte pişirelim. Ocaktan alalım ılınsın.

4 adet yumurtayı bir bir hamura yedirerek karıştıralım.

COOK Yağlı Pişirme Kağıdını serdiğimiz tepsiye iki tatlı kaşığı yardımı ile ceviz-fındık arası büyüklüğünde aralıklı olarak dizelim.

175 derecede pembeleşinceye kadar fırını hiç açmadan pişirelim.

Bu şekilde fırının içinde soğusun. Küçük bir tencerede 2 yumurta sarısı, 1 su bardağı şeker, 2 kaşık tepeleme un, 0.5 litre sütü karıştırıp muhallebi gibi pişirelim.

Vanilya ve 50 gr margarine karıştırıp soğutalım. Bir başka tencerede çikolatalı sosu tarifine göre hazırlayalım.

Çikolata sosu ve muhallebiyi soğuturken kabuk tutmaması için sürekli karıştırmak gerekir.

Ancak COOK Mutfağı tariflerinden öğrendiğim gibi COOK Polietilen Streç Filmi muhallebi sıcakken muhallebiye degecek şekilde üzerini kapatırsanız sürekli karıştırmanıza gerek kalmıyor.

Hazırladığımız muhallebiyi krema pompası yardımı ile soğumuş olan hamur toplarımıza dolduralım.

Üzerini çikolata sosu ile süsleyelim.



