



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## PROFİTEROL

<https://cook.com.tr>

Un 1 Su Bardağı  
Un 4 Yemek Kaşığı  
Toz Şeker 14 Yemek Kaşığı  
Su 1 Su Bardağı  
Yağlı İnek Sütü 500 Mililitre  
Yağlı İnek Sütü 3 Su Bardağı  
Yumurta 4 Adet  
Margarin 100 Gram  
Margarin 50 Gram  
Buğday Nişastası 1 Yemek Kaşığı  
Çikolatalı Sos 1 Paket

Tencerenize 1 su bardağı suyu koyup kaynattıktan sonra içine 100 gr. margarini ilave ederek eritin. 1 su bardağı unu ekleyip tahta kaşık ile hızlı hızlı karıştırarak püreden biraz daha sert olana kadar 10-15 dakika ağır ateşte pişirin. Hamur soğuduktan sonra blender/mikser/mutfak robotu ile 3 adet yumurtayı ve 1 yumurtanın akını eklememiz gerekiyor. Profiterolun güzel olması için yumurtaları hamura tek tek ilave etmemiz gerekiyor. Önce birini koyup iyice yedirdikten sonra diğerlerini de aynı şekilde ilave edin.. Hamurun kabarması için iyice karışmış olması gerekiyor. COOK Yağlı Pişirme Kağıdı koyduğunuz tepsiye aralarında 2 cm. boşluk olacak şekilde hamur sıkma torbası ile ceviz büyüklüğünde toplar şeklinde yerleştirin. Hamur sıkma torbası yerine tatlı kaşığı alarak ikinci bir kaşık ile itmek suretiyle de yapabilirsiniz. 180 derecede kapağını açmadan üzerleri pembeleşinceye kadar 20-25 dakika pişirin. Kapağını açmadan biraz bekletin sonra çıkarın.

Tencereye 50 gr. margarini koyup kısık ateşte erittikten sonra, 14 yemek kaşığı toz şeker, 1 yemek kaşığı buğday nişastası, 4 yemek kaşığı un, 3 su bardağı sütü de ilave edip muhallebi kıvamında pişirin. Üstünün kabuklanmaması için COOK Polietilen streç filmi muhallebinin üstüne degecek şekilde yerleştirip soğumaya bırakın.

1 Paket Çikolatalı Sosu üzerindeki tarife göre 500 ml. süt ile hazırlayın. Soğumaya bırakırken kabuklanmaması için yine üstüne degecek şekilde COOK Polietilen streç film yerleştirin.

Soğumuş olan profiterollerin ortalarından küçük bir delik açarak sıkma torbası ile iç dolgu malzemesi ile doldurun. Çikolatalı Sos dökerek servis yapın.



