



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PROFİTEROL

Hamuru için:

2 su bardağı su

100 gram tereyağı

1/4 çay kaşığı tuz

1,5 su bardağı Un

4 adet yumurta

Kreması için:

1 yumurta sarısı

2 kaşık un

2 kaşık nişasta

2.5 bardak süt

1/2 bardak toz şeker

1 kaşık tereyağı

1 paket şekerli vanilya

Çikolata sosu için:

220 gram bitter çikolata

200 gram krema

Küçük bir tencereye 1 su bardağı suyu ve margarini koyarak kaynatın. Daha sonra 1 su bardağı unu ekleyerek iyice karıştırın. 2-3 dakika karışımı sürekli karıştırarak pişirin.

Ocağı kapatarak 10-15 dakika hamurun soğumasını bekleyin. Hamur biraz dinlendikten sonra 3 adet yumurtayı hamura yedirmemiz gerekiyor ancak bu noktada önemli bir ayrıntı var. Yumurtaları teker teker hamura kırın ve birini iyice yedirmeden diğer yumurtayı kırmayın. Yumurtaları hamura iyice yedirdikten sonra yapışkan bir hamur elde etmiş olduk. Bu kısım biraz yorucu oluyor ama hamurun kabarması için iyice karıştırmış olmanız gerekiyor. Yumurtaları yedirdikten sonra hamuru 10 dakika dinlendirin. Yağlanmış tepsiye, kaşık yardımı ile hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar olarak aralarında 2-3 cm boşluk bulunmasına dikkat ederek resimdeki gibi dökün. Elinizle şekillendirmeye çalışmayın. Daha önceden 180 derecede ısıttığımız fırına hamuru sürün. üzeri kızarana kadar yaklaşık 40 dakika pişiriyorsunuz.

Hamurlar piştikten sonra kremasını hazırlayın. Vanilya hariç diğer malzemeleri bir tencereye koyarak kremayı pişirin. Kremayı ocaktan aldıktan sonra vanilyasını ekleyerek karıştırın. Profiterolün pişen hamurlarını ikiye bölerek ya da varsa krema sıkma torbası ile içlerini krema ile doldurun ve tepsiye dizin. Tüm profiterolleri doldurduktan sonra üzerine çikolata sosunu ya da benmari usulü erittiğiniz çikolatayı gezdirin.



