



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PROFİTEROL

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

Hamuru için:

1 su bardağı su
100 gram tereyağı
1 su bardağı un
4 adet yumurta
1 çimdik tuz

Kreması için:

2,5 su bardağı süt
1 su bardağı toz şeker
1 paket vanilin
1 yumurta sarısı
3 yemek kaşığı un
2 yemek kaşığı nişasta
1 yemek kaşığı tereyağı
Çikolata sosu için:
200 gram bitter çikolata
200 ml krema

Bir tencereye suyu ve tereyağını ekleyip kaynatın.

Tereyağı eridikten sonra unu ve tuzu ekleyin, sürekli karıştırarak kısık ateşte 2-3 dakika pişirin. Hamur toparlanıp tencerenin kenarlarından ayrılmalı.

Hamuru ocaktan alın ve ılınmaya bırakın.

İlınan hamura yumurtaları teker teker ekleyin ve her birini iyice yedirin. Hamur pürüzsüz ve akışkan bir kıvama gelmeli.

Hamuru sıkma torbasına alın ve yağlı kağıt serili fırın tepsisine ceviz büyüklüğünde sıkın.

Önceden ısıtılmış 180 derece fırında yaklaşık 25-30 dakika, üzerleri altın rengi alana kadar pişirin. Pişirme sırasında fırının kapağını açmamaya özen gösterin.

Bir tencereye süt, toz şeker, un, nişasta ve yumurta sarısını ekleyip sürekli karıştırarak orta ateşte pişirin.

Koyulaşan kremayı ocaktan alın ve vanilin ile tereyağını ekleyip karıştırın.

Kremayı soğuması için bir kenara alın ve arada karıştırarak kabuk tutmasını önleyin.

Bitter çikolatayı küçük parçalara bölün.

Kremayı ısıtın (kaynamasına izin vermeyin) ve çikolata parçalarını ekleyin. Karıştırarak çikolatanın tamamen erimesini sağlayın.

Pişen ve soğuyan profiterol hamurlarını ortadan ikiye kesin veya altından küçük bir delik açın.

Krema torbası ile hazırladığınız kremayı hamurların içine doldurun.

Krema dolu profiterolleri servis tabağına dizin.

Üzerlerine hazırladığınız çikolata sosunu dökün.



© lezzetler.com tarif no:179023 • adı:Profiterol • gönderen:Gül • indirme tarihi:05.04.2025 - 21:02