



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PROFİTEROL

1/2 paket margarin
1 su bardağı su
1 su bardağı un
4 adet yumurta
Kreması:
1 litre süt
1 su bardağı toz şeker
4 kaşık un
1 kaşık mısır nişastası
Sosu:
4 tatlı kaşığı nişasta
2 çay bardağı şeker
2 çay bardağı su
1 paket kakao

Suyu ateşe koyup, margarini sıcak suda eritin. Unu azar azar katıp, kısık ateşte 5 dakika karıştırarak pişirin. İlininca yumurtaları teker teker kırıp iyice yedirin. Fırın tepsisine birer tatlı kaşığı koyun. Sıcak fırına sürüp, orta ısıda 25 dakika pişirin. Fırını kapatıp, 10 dakika da içinde bekletin. İyice kabarmaları gerekir. Fırının kapağını açarsanız, soğuk hava ile temas edip sönebilirler. Kremalık malzemeleri birbirine katıp, pişirin. Karıştırarak soğutun. Hamurların ortasını kesip, içine krema doldurup kapatın. Sosu da pişirip, birer kaşık üzerlerine dökün.

[ML® Kasede Profiterol için tıklayın](#)



Fotoğraf "dolu" tarafından gönderildi. 30.10.2024