



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PROFİTEROL

2.5 ay bardađı su
50 gr margarin
1.5 subardađı un
2 yemek kaşığı mısır nişastası
4 yumurta
1 ay kaşığı kabartma tozu
2 tatlı kaşığı şeker
Krema Malzemesi:
3 yemek kaşığı un
7 yemek kaşığı şeker
Yarım litre süt
1 yumurta sarısı
50 gr margarin
1 paket vanilya
Çikolata Sosu Malzemesi :
2 bardak su
2 yemek kaşığı buğday nişastası
2 yemek kaşığı kako
1 fincan şeker
2-3- adet yaprak çikolata (sos istenilen kıvama göre daha fazla veya daha az su konulabilir)

Hamur :

Su şeker ve margarini kaynatın ve içine un ve nişastayı koyun 1 dakika kadar hepsi pişirilir. Hamuru iyice soğuduktan sonra yumurtalar teker teker kırılır ve iyice karıştırılır ve yedirilir. Sonra kabartma tozu eklenir. Bir kaşık yardımı ile ceviz büyüklüğünde parçalar yağlanmış tepsiye dizilir. (kabaracağını unutmadan aralıklı izin)

Önceden ısıtılmış 150 derecelik fırında 20 dakika pişirin

Hamurlar piştikten sonra ikiye kesip içine kremayı koyun sonra bir tabağa dizip sosunu dkn

Krema :

Un şeker ve yumurta sarısı karıştırılır süt ilave edilerek krema yapılır ev en son yağ ve vanilya konur. Sođuduktan sonra hamurlara konur

Sos :

Nişasta kakao ve şeker karıştırılır sonra su ilave edilerek kıvamı alıncaya kadar kaynatılır, ateşten aldıktan sonra fındık büyüklüğünde yağ içine konur, ve hazırlanan topların üstüne dökülür.

[ML® Kasede Profiterol için tııklayın](#)