



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## PROFİTEROL

### HAMUR MALZEMESİ

2/3 su bardağı un  
6 çorba kasığı margarin  
2/3 bardak su  
1/2 çorba kasığı toz şeker  
3 yumurta

### ÇİKOLATALI SOS İÇİN

1 su bardağı şeker  
3 çorba kasığı kakao  
1/2 bardak su  
3 çorba kasığı margarin

### KREMA MALZEMESİ

1 su bardağı süt  
6 çorba kasığı toz şeker  
3 çorba kasığı un  
2 çorba kasığı tereyağı  
2 yumurta sarısı  
1 çay kasığı vanilya  
1 paket krem şanti

### YAPILIŞI

#### HAMURUN HAZIRLANIŞI

Erimiş margarinin içine su ve toz şekeri katarak bir tasım kaynatın. Bu karışımın içine un atarak iyice karıştırın, 5 - 6 dakika kadar pisirmeye devam ederek hamurunuzu hazırlayın.

Kabı atesten alarak 3 yumurtayı içine kirin, iyice karıştırarak yumurtaları hamura yedirin.

Elde ettiğiniz hamuru bir sıkma torbasına koyarak kuru bir fırın tepsisine ikiser parmak ara ile küçük yuvarlak hamurlar sıkın.

Tepsiyi kızgın fırına vererek hamurlar kabarıp, üzerleri pembelesinceye kadar aşağı yukarı 30 dakika kadar pisirin. Fırından aldığınız hamurları 10 dakika kadar dinlendirdikten sonra hamurları kirmadan bıçakla tepside çıkarın. Sıcakken enli kısımlarını kapak şeklinde kesin. Hamurları bir kenara ayırın.

#### KREMANIN HAZIRLANIŞI

Bir tencereye yumurta sarılarını, şekeri ve vanilyayı koyarak iyice karıştırın. Kaynar sütü azar azar ilave ederek karıstırmaya devam edin. Tencereyi ocagin üzerine koyun unu ilave ederek krema kıvamına alana kadar karıstırarak kaynatın. Son olarak tereyağını ekleyerek yeniden karıstırın.

#### ÇİKOLATA SOSU

Bir kaba kakao ve şeker koyarak iyice harmanlayın. Kakaolu sekere azar azar su ya da sütü kattıktan sonra kabı atese koyun. Karışım boza kıvamına gelinceye kadar karıstırarak pisirin. Sos koyulasınca kabı atesten alarak margarinini katin, karıstırarak sosa yedirin.

Hazırladığınız ağız açık hamurların içine kremler doldurarak kapaklarını kapatın. Kremalı hamurları bir servis tabağına dizin. Üzerlerine çikolata sosu dökün, hazırladığınız krem şantiyle sosun üzerini de süsleyin.