



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## PROFİTEROL

Hamuru için:

1 su bardağı un,  
100 gr. tereyağ,  
5 tane yumurta,  
1 çay kasığı tuz.

Krema için:

2,5 su bardağı süt,  
1 kahve fincanı un,  
1/2 su bardağı seker,  
1 kahve fincanı kakao,  
50 gr. yağ, 1 tane limon.

Bir tencereye su, yağ ve tuz konularak kaynatılır. Su kaynayınca un ilave edilir, pütürsüz bir kıvama gelinceye kadar hızlı bir şekilde karıştırılarak pisirilir. Kıvama gelince atesten alınır ve sogumaya bırakılır. Daha sonra yumurtalar tek tek yedirilir ve hamur yaklaşık yarım saat dinlendirilir.

Sıkma torbasına koyularak istenilen şekilde yağlanmış bir tepsiye geniş aralıklarla sikilir. Tepsi önceden ısıtılmış kızgın fırına atılır. 20-25 dakika pisirilir, pistiği sürece fırın kapağı açılmaz. Pistikten sonra fırından alınır sogumaya bırakılır.

Bu arada kreması yapılır. Süt, limon kabuğuyla kaynatılır, ayrı kaptaki yağ eritilir, un tahta bir kasıkla karıştırılarak yedirilir.

Sütle eritilmiş çikolata ve seker, yağlı una yedirilir. Sütün içindeki limon kabuğu alınır, karışım ilave edilir ve krema 5 dakika daha kaynatılır sogumaya bırakılır. Daha sonra pasta enjektörüne konur ve pismis hamurların içine doldurulur. Çikolata benmari usulü eritilir, parlak olması için 50 gr margarin ilave edilir ve sıcakken hamurların üzerine dökülür, soguk olarak servis yapılır.

---