



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PROFİTEROL

### Malzemeler

#### Hamuru için:

1 su bardağı un  
8 adet yumurta  
1/2 paket margarin

#### Sosu için:

1 yemek kaşığı un  
1 paket kakao  
1 litre süt  
1 su bardağı toz şeker

#### Kreması için:

4 su bardağı süt  
1 su bardağı toz şeker  
4 adet yumurta sarısı  
1 fincan pirinç unu  
1 paket vanilya  
1/2 fincan mısır nişastası

### Hazırlanışı

Hamuru için su ile yağ ocakta kaynatılır. Kaynayan karışımın içine un ilave edilerek, ocaktan indirilir ve ihyana kadar karıştırılır. İliyan hamurun içine yumurtalar tek tek yedirilir. Bu işlem tamamlandıktan sonra, önceden yağlanmış olan fırın tepsisine tatlı kaşığı yardımıyla yuvarlak şekilde dökülür. Önceden ısınmış olan 185 derecelik fırına sürülerek, yarım saat pişirilir. Sosu için; un, kakao ve şeker karıştırılarak, süt ilave edilir. Ocakta kaynayan kadar karıştırılarak pişirilir. Kreması için sütün içine şekerin çoğunluğu dökülerek ocakta kaynatılır. Ayrı bir tencerede 4 yumurta sarısı, kalan şeker ve vanilya çırpma teli ile çırpılır. Daha sonra pirinç unu ve nişasta katılarak 1-2 dakika daha çırpılır. Bu karışımın içine ocakta kaynatılan süt dökülür ve topaklaşmaması için hızlı bir şekilde karıştırılır. Pişirilen hamurun içine enjektör yardımıyla krema sıkılır. Servis tabağına alınır. Soğuyan son üzerine dökülerek, soğuk servis yapılır.



Fotoğraf "Somuncu" tarafından gönderildi. 26.07.2022