



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PROFİTEROL

Emine Beder

4 yumurta
100 gr. margarin
1 su bardağı su
1 su bardağı un + 1 çorba kaşığı un
Ara kreması:
30 gr. margarin
1,5 su bardağı süt
2,5 çorba kaşığı un (tepeleme)
1 çay bardağı şeker
Çikolata sosu:
1 yumurta
2 su bardağı süt
2 çorba kaşığı un (tepeleme)
1/2 su bardağı şeker
2 çorba kaşığı kakao
2 paket vanilya
30 gr. margarin

Tencereye margarin ve suyu ekleyip kaynatalım. Margarin eridiğinde unu ekleyip hızla ve sürekli karıştırarak koyu bir hamur kıvamına gelene dek pişirelim Tencereyi ateşten alıp hamuru soğutalım. Yumurtaları teker teker ve yoğurmaya devam ederek ekleyelim. Hamurdan yumurta iriliğinde parçalar koparıp yuvarlak şekiller vererek margarinle hafifçe yağlanmış tepsiye aralıklı dizelim. 5 dk. önceden ısıtılmış 140° ısıllı fırında hamurların üzeri pembeleşip kuruyana dek pişirelim. (Fırından almadan hamurlardan birine dokunarak kuruyup kurumadığını kontrol edin. Yeterince pişmeyen hamurlar fırından aldıktan sonra çökerler.) Pastayı fırından çıkarıp soğutalım Bu arada ara kremasını hazırlayalım. Tencereye sütü, unu, şeker alalım. Ağır ateşte ve sürekli karıştırarak üzeri göz göz olana dek pişirelim. Kremayı ateşten alarak soğutalım. Margarin eritmeden ekleyip mikserle yarım dk. çırpalım. Pastaları ikiye keselim. Alt parçasının üzerine 1 tatlı kaşığı krema koyalım. Üst parçayı kremanın üzerine kapatalım ve kakaolu kremayı hazırlayalım. Tencereye çırpılmış yumurtayı, sütü, unu, şeker, kakaoyu ekleyip ağır ateşte ve sürekli karıştırarak üzeri göz göz olana dek pişirelim. Kremayı ateşten alıp vanilyaları ve margarin eritmeden ekleyip mikserle yarım dk. çırparak profiterolle-rin üzerine gezdirelim. Buzdolabında birkaç saat beklettikten sonra servis yapalım.