



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PROFİTEROL

Ergun Köknar

250 gr. su
125 gr. sade yağ
200 gr. un
7 adet yumurta
375 gr. tozşeker
1.5 kg. süt
50 gr. kakao
150 gr. un
4 adet yumurta
250 gr. krem şanti
50 gr. pudra şekeri

Yağı bir tencerede eritip, bir fiske tuz ve su ilave ederek kaynatınız. Su kaynayınca unu ekleyiniz. Hafif ateşte karıştırarak 10 dakika pişiriniz. Ateşten indirip içine teker teker 7 yumurtayı kırarak karıştırınız. Ucu hunili bir torbaya koyup, yağlı kağıt serilmiş bir tepsiye, 2 santim aralıklarla ceviz büyüklüğünde topaklar sıkınız. Yüksek hararetili fırında pişiriniz. Soğutulan topakları alt kısmından kesiniz, içlerine krema doldurunuz. Sen/is tabağına kule gibi diziniz. Üzerine kakaolu sıcak krema dökünüz. Soğuduktan sonra krem şantiyini pudra şekeriyle koyul aştırılıp, profiterolün üstünü süsleyiniz.

Kremanın yapılışı: Bir tencereye 4 yumurtayı, 150 gr. unu, 375 gr. toz şekeri ve bir paket vanilyayı koyarak, içine azar azar 1250 gr. süt ilave edip kanştırınız. Orta hararetili ateş üzerinde 10 dakika kaynatarak pişiriniz. Bu kremanın 3/4'ü profiterolün içine doldurulur. Geri kalanına kakao ve 250 gr. süt ilave edilerek, bir taşım kaynatılıp sıcak olarak profiterolün üstüne dökülür.