



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PROFİTEROL

125 gr tereyağı
1 su bardağı su
1/2 çay kaşığı tuz
2 çay kaşığı tozşeker
1 su bardağı un
4 adet yumurta
Krema için:
1/2 litre süt
Türk kahvesi fincanıyla 1 fincan un
Türk kahvesi fincanıyla 1,5 fincan tozşeker
1 paket vanilya
Sos için;
2 su bardağı süt
1 yemek kaşığı un
2 yemek kaşığı kakao
1 adet yumurta
6 yemek kaşığı tozşeker

1 Tereyağı, su, tuz ve tozşekeri orta boy bir tencereye koyup orta ısı ateşin üzerine oturtun. Yağ eriyip su kaynamaya başlayınca ocağın altını kısın. Unu yavaş yavaş kaynayan suya ekleyip hızla karıştırmaya başlayın. Yaklaşık 2-3 dakika sonra hamur iyice katılaşacakve artık kaşıkla karıştırılmaz hale gelecektir.
2 Tencereyi hemen ocaktan alın ve katılaşmış top haline gelen hamuru bir cam kaba aktardıktan sonra soğumasını bekleyin.
3 Hamur soğuyunca oda sıcaklığında beklemiş olan yumurtaları hamura teker teker ilave edip mikserin düşük devriyle 1-2 dakika çırpın. Böylece hamur daha sulu bir kıvam alacaktır.
4 Diğer taraftan, fırın tepsisine fırın kağıdı serin. Hazırladığınız hamurdan, suyla ıslattığınız tatlı kaşığıyla aralık aralık olarak tepsiye dökün. Hazırladığınız küçük toplan 175 dereceye ayarladığınız fırında üzerleri sararıncaya kadar, 30 dakika pişirin, fırının kapağını açıp soğuyuncaya kadar bekletin.
5 Fırından çıkan sandviç gibi ortalarından ikiye kesin.
6 Kremayı hazırlamak için; süt, un, tozşeker ve vanilyayı küçük bir tencereye aktarip sürekli karıştırarak kaynayıncaya kadar pişirin. Kaynayınca ocaktan alıp soğutun.
7 Soğuyan kremayı hazırladığınız toplanın içine paylaşın ve servis tabağına dizin.
8 Sosu hazırlamak için; süt, tozşeker, un, kakao ve yumurtayı başka bir tencereye aktarın. Orta ısı ateşte, sürekli karıştırarak katılaşmış kaynayıncaya kadar pişirin, ocaktan alıp karıştırarak birazcık ılıtın. Sosu toplanın üzerine gezdirip servise sunun.