



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PROFİTEROL

Elif Korkmazel

Hamuru için:

1 su bardağı su
1,5 su bardağı un
100 gram tereyağı
1 tatlı kaşığı şeker
1 çay kaşığı tuz
4 adet yumurta

Kreması için:

2 su bardağı süt
2 çorba kaşığı un
1 su bardağı toz şeker
1 adet yumurta

Çikolata sosu için:

2 çorba kaşığı kakao
80 gram bitter çikolata
Yarım çay bardağı sıvı yağ
1 çay bardağı çiğ krema

Küçük bir tencereye suyu, tereyağını, şekerini koyup kaynatın. Yağ eriyince unu ilave edin ve kısık ateşte tahta kaşıkla 4 dakika karıştırın. Karışımı cam bir kabın içine alarak soğumaya bırakın. Mikserin çırpma ucu ile yumurtaları teker teker kırıp hamura yedirin. Bu hamuru sıkma torbasına aktarın. Hamuru fırın tepsisine ceviz büyüklüğünde sıkın. (Yaklaşık 2 tepsi çıkar.) Önceden ısıtılmış fırında 45 dakika pişirin. Fırının kapağını hiç açmayın. Fırından alıp soğutun.

Kreması için: Tencereye sütü, unu, şekerini ve bir yumurtayı ocak üzerinde çırpıp koyulaşana dek pişirin ve soğutun. Bu sosu pişmiş hamurun içine doldurun, servis tabağına koyup üzerine çikolata sosu döküp servis yapın.

Çikolata sosu için: Gereken tüm malzemeyi ocakta pişirin, soğutun sos olarak kullanın.