



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PROFİTEROL

Özgür Şef

Profiterol için:

1 su bardağı su

1 su bardağı un

125 gr margarin

3 adet yumurta

Krema için:

2,5 su bardağı süt

3 yemek kaşığı un

1,5 çay bardağı şeker

1 adet yumurta

1 paket vanilya

Çikolata sos için:

1 adet bitter çikolata

1 kaşık nişasta

1 kaşık un

2 su bardağı süt

1 çay bardağı şeker

Ufak bir tencereye margarin ve bir bardak su koyarak kaynatın. Yağ eridikten sonra bir su bardağı da un ekleyerek 2-3 dakika kadar karışımı sürekli karıştırarak pişirin. Hamur iyice kavrulup piştikten sonra soğumasını bekleyin. Hamur soğuduktan sonra üç yumurtayı tek tek bu hamurun içine yedirin. Hamurun iyice kabarması için yumurtaların iyice içine yedirilmiş olması gerekiyor. Daha sonra hamuru 15-20 dakika dinlendirin. Bir tepsiyi yağlayarak, kaşık yardımı ile hamurdan ceviz büyüklüğünde olacak şekilde alalım. Aralarında en az iki-üç cm boşluk olacak şekilde dizin. Daha önceden 180 derece ısıtılmış fırınımızda üzeri kızarana kadar ortalama 35- 40 dakika pişirin.

Pastacı kremasını hazırlamak için; Bütün malzemeleri bir tencereye koyarak, kremayı kısık ateşte sürekli karıştırarak pişiriyoruz, kremamız piştikten sonra soğutmaya alıyoruz. Profiterol hamurun içine hazırladığımız kremayı sıkma torbası ile dolduruyoruz.

Çikolata sosunu da pastacı kreması gibi bütün malzemeyi soğuk sütün içinde önce karıştırıyoruz. Daha sonra ocakta ağır ateşte kaynatıyoruz. Tüm profiterolleri doldurduktan sonra üzerine çikolata sosunu gezdirip servis edebiliriz.



Fotoğraf "pestil" tarafından gönderildi. 25.06.2016

