



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PROFİTEROL

Ümit Usta

Profiterol ekmeği için:

100 gr. margarin

1 su bardağı su

1 su bardağı un

6 adet yumurta

Krema için:

4 su bardağı süt

2 su bardağı tozşeker

2 adet yumurta

1,5 su bardağı un

Yarım kahve kaşığı vanilya

1 paket margarin

Çikolata için:

8 su bardağı süt

1 su bardağı tozşeker

Yarım su bardağı un

3 çorba kaşığı kakao

Margarini ve suyu kaynatalım. Unu içine döküp karıştıralım.

Ocaktan indirip yumurtaları ikişer ikişer çırparak tahta kaşıkla yedirelim.

Yuvarlak toplar halinde bir fırın tepsisine sıkıp otuz dakika kadar pişirelim.

Piştiiği zaman kabarmış olan bu hamurların sönmemesi için, fırının kapağını açmadan fırında soğutalım.

Soğuduktan sonra ortadan sandviç gibi kesip içine kremayı dolduralım.

Kremanın yapılışı: Margarin hariç, krema malzemesinin hepsini iyice çırpalım ve ocakta karıştırarak kısık ateşte koyulaşınca kadar pişirelim.

Pişmiş olan kremayı bir mermer veya tepsinin içine dökelim. İyice soğutup margarini, soğumuş olan kremaya katalım ve iyice çırpalım (Parfe gibi beyazlaşıp kabarınca kadar).

Sonra bu kremanın içine, arzu ederseniz bir çorba kaşığı kakao ilave edip karıştırabilirsiniz. Bu kremayı bıçak, tatlı kaşığı veya şırınga ile profiterol ekmeklerinin içine dolduralım ve kâselerin içine iki üç adet dizelim.

Üzerindeki çikolata: Çikolata malzemesinin hepsini soğukken çırpalım ve ocağın üzerinde pişirelim.

İçine çikolata kuralım ve soğuduktan sonra kâselerin üstüne dolduralım. En üstünü de krem şanti ile süsleyebiliriz.