



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PROFİTEROL

1 su bardağı un
1 su bardağı su
2 yumurta
Yarım çay bardağı şeker
İç için:
1 su bardağı süt
1 yemek kaşığı nişasta
1 yemek kaşığı un
Yarım su bardağı toz şeker
1 paket vanilya
2 yemek kaşığı un
Yarım su bardağı şeker
Fındık ezmesi

Hamuru için suyu ve şekeri tencereye alıp kaynatalım, kaynayan suya unu ekleyip hızlı karıştıralım. Koyulaşan hamuru ocaktan alalım, biraz ılınınca 1 yumurta kırıp yoğuralım, yumurtayı hamura tam yedirince diğer yumurtayı da kırıp yoğuralım. Hazırladığımız hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp beze yapın ve yağlanmış tepsiye dizin, 175 derecede üzeri kızarana kadar pişirin. Ayrı bir tencerede iç dolgu için süt, şeker, nişasta, un ve vanilyayı kaynatalım. Muhallebi kıvamına gelince ocaktan alıp mikserle pürüzsüzleşene kadar çırpalım, üst kreması için ayrı tencerede süt, şeker, un ve kakaoyu kaynatalım. Ocaktan alalım fındık ezmesini de ekleyip krem haline gelene kadar karıştıralım. Bu arada pişen hamurlarımız soğuyunca uç kısımlarını bıçakla açalım ve çay kaşığı yada krema torbası yardımıyla iç malzemesini dolduralım. Doldurduğumuz hamurları servis tabağına alıp üstüne kremasını dökelim. Servise hazırdır