



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PROFİTEROL

Hamuru için:

1.5 su bardağı su

1.5 su bardağı Un

100 gr tereyağ ya da margarin

1 tatlı kaşığı toz şeker

1 tutam tuz

4 adet yumurta

Kreması için:

Yarım litre süt

4 çorba kaşığı un

1 su bardağı toz şeker

1 poşet toz şanti

1 paket çikolata sosu

Üzeri için:

Yarım litre süt

Tencereye su, yağ, tuz ve şekeri koyup ocağa koyun. Kaynamaya başlayınca azar azar un ekleyerek karıştırın. Unun tamamını ekleyince tahta kaşıkla hızlı hızlı karıştırarak kısık ateşte pişirin. Pişen hamuru kenara alıp soğumaya bırakın. Ara sıra karıştırarak soğumasını sağlayın. Elinizin dayanacağı sıcaklığa gelince içine tek tek yumurtaları ekleyin. Her kırıdığınız yumurtayı mikserle hamura iyice yedirmeden diğerini kırmayın. Hamur kekten daha sert ama kurabiyeden yumuşak yapışkan bir hal alıyor. Sıkma torbasına hamuru doldurup yağlı kağıt serilmiş fırın tepsisine küçük toplar halinde sıkın. Önceden ısıtılmış 150 derecelik fırında 50-60 dakika yani hamurlar kabarıp kızarana kadar pişirin. Hamuru pişirirken fırını asla açmayın. Pişen hamurları fırını kapatıp soğuyana kadar fırından çıkarmayın. Yoksa hamur çökebilir. Diğer yandan krema malzemelerini tencereye koyup muhallebi kıvamına gelene kadar pişirin. Mikserle çırpıp havalandırın ve dolaba kaldırın. İyice soğudukça krema koyulaşıp kıvama gelecektir. Kremayı sıkma torbasına boşaltın. Pişirdiğiniz hamurları torbanın ucu ile bastırıp delin ve krema ile doldurun. Hamur kremayı ittiğinde dolmuş demektir. Hazır çikolata sosunu tarifine göre pişirin. İlininca hazırladığınız hamurların üstüne döküp hemen servis yapın. Yoksa hamurlar yumuşayabilir.

Not:

1.Hamura koyacağınız yumurtalar mutlaka oda ısısında olmalı.

2.Yumurtaları hamur iyice soğuyunca ekleyin.

3.Yumurtaları iyice hamura yedirmeden bir diğerini eklemeyin.

4. Fırın mutlaka ısıtılmış olmalı.

5.Hamurlar pişine kadar fırının kapağını asla açmayın.

6.Pişme işlemi bitince fırını kapatın ve hamurları içinde 15-20 dakika soğumaya bırakın. Bu süre sonunda fırının kapağını açın.