



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PROFİTEROL

100 Gr Sana Hamurışı
1 Paket vanilya
2 Su Bardağı süt
1 Su Bardağı şeker
2 Su Bardağı su
4 Adet yumurta
1,5 Su Bardağı un
1 Fiske tuz
1 Yemek Kaşığı şeker

1.5 su bardağı suyu, 1 yemek kaşığı şekeri, bir fiske tuzu ve 100 gram margarini bir tencereye koy kaynat. Kaynadıktan sonra 1.5 su bardağı unu üzerine ilave et hızlıca karıştır. Hamuru 1-2 dakika pişir. Soğuduktan sonra mikserle çırparak yumurtaları birer birer ilave et. Hamuru krema torbasına koy ceviz büyüklüğünde tepsiye sık 180 derecede pişir. 1 su bardağı sütü tencere koy üzerine 1 su bardağı şekeri ilave et kaynat. Bu arada kalan sütü, un, nişastayı ve yumurta sarısını çırpma teli ile karıştır. Kaynayan sütün içine ilave et hızlıca karıştır koyulaşınca altını kapatıp vanilyasını ilave et. Kremayı pişen hamurların içine koy. Üzerine çikolata sosu dök. 2-3 saat dolapta beklet.
