



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PROFİTEROL

- 1 Paket Sana Klasik
- 1 Paket kakao
- 1 Bardak sana yağı
- 4 Tatlı Kaşığı nişasta
- 4 Adet yumurta
- 2 ay Bardağı şeker
- 1 Su Bardağı toz şeker
- 1 Litre süt
- 4 orba Kaşığı un
- 2 ay Bardağı su
- 1 Su Bardağı su
- 1 Su Bardağı un
- 1 orba Kaşığı mısır nişastası

Suyu ateşe koyup, margarini sıcak suda eritin. Unu azar azar katıp, kısık ateşte 5 dakika karıştırarak pişirin. İlininca yumurtaları teker teker kırıp iyice yedirin. Fırın tepsisine birer tatlı kaşığı koyun. Sıcak fırına sürüp, orta ısıda 25 dakika pişirin. Fırını kapatıp, 10 dakika da içinde bekletin. İyice kabarmaları gerekir. Fırının kapağını açarsanız, soğuk hava ile temas edip sönebilirler. Kremalık malzemeleri birbirine katıp, pişirin. Karıştırarak soğutun. Hamurların ortasını kesip, içine krema doldurup kapatın. Sosu da pişirip, birer kaşık üzerlerine dökün.