



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PROFİTEROL

125 Gr Sana Hamurışı

1 Su Bardağı un

1 Paket vanilya

3 Adet yumurta

1 Su Bardağı su

1 Paket kakao

Kremamız için:

2,5 su bardağı süt

3 yemek kaşığı un

1,5 çay bardağı şeker

1 adet yumurta

Ufak bir tencere ile margarine 1 bardak su koyarak kaynatın. Yağ eridikten sonra 1 su bardağı da un ekleyerek 2-3 dakika kadar karışımı sürekli karıştırarak pişirin. Sürekli karıştırmanız yorucu olucaktır ama hamurun kaliteli olması için bunu yapmaya özen gösterin. Hamuru 2-3 dakika karıştırarak hazırladıktan sonra ocağı kapatarak 10 dakika kadar hamurun soğumasını bekleyin. Hamuru dinlendirdikten sonra 3 adet yumurtayı hamura eklemeniz gerekiyor. Burda dikkat etmeniz gereken şey 3 yumurtayı da kırıp hamura yedirmeye çalışmayın bu işlemde biraz yorucu olabilir ama profiterolün güzel olması için her yumurtayı hamura ayrı ayrı kırarak yedin. Bu işlem tamamlandıktan sonra yapışkan bir hamur elde etmiş olduk. Hamurun kabarması için iyice karışmış olması gerekiyor, bu yüzden karıştırma işlemine önem gösterin. Bütün yumurtaları kırıp hamura yedirdikten sonra 10 dakika kadar hamuru dinlendirin. Daha önce 180 derece ısıtılmış fırınımızda üzeri kızarana kadar ortalama 40 dakika pişiriyoruz. Hamurlar hazır olduktan sonra kremasını hazırlıyoruz. Vanilya dışındaki bütün malzemeleri bir tencereye koyarak kremayı pişiriyoruz, kremamız piştikten sonra üzerine vanilyayı ekleyerek iyice karıştırıyoruz. Profiterölümüzün pişen hamurunu ikiye bölerek hazırladığımız kremayı sıkma torbası ile dolduruyoruz. Tüm profiteröllerini doldurduktan sonra üzerine çikolata sosumuzu gezdirin. Artık profiterollümüz servise hazır.

