



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PROFİTEROL

Sema Şahin

2 Su Bardağı Su
2.5 Çorba Kaşığı Tereyağı
6 Çorba Kaşığı Un
3 Adet Yumurta
2 Su Bardağı Süt
4 Çorba Kaşığı Şeker
2 Çorba Kaşığı Kakao
1/2 Paket Sütlü Çikolata
Sos İçin:
2 Su Bardağı Süt
3/4 Su Bardağı Şeker
2 Çorba Kaşığı Un
1 Çay Kaşığı Vanilya
1/2 Çay Kaşığı Tuz

2 bardak suyu tencereye koyup kaynatalım. Tereyağını kaynayan suyun içine katıp eritelim. Unu da ilave edip orta ateşte karıştırarak pişirelim. Elde yoğurduğumuz hamur kıvamına yakın bir kıvama gelince ocağın altını kapatalım. Ilındıktan sonra yumurtaları katıp 10 dakika kadar yoğuralım. Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparalım ve yağlı kağıt serilmiş tepsiye dizelim. 180 derecede ısıtılmış fırında 40 dakika kadar pişirelim.

Beyaz muhallebiyi hazırlamak için sütü, şekeri, unu, vanilyayı ve tuzu bir tencereye koyalım. Orta ateşte muhallebi kıvamını alıp üzeri göz göz oluncaya kadar sürekli karıştırarak pişirelim (10-12 dakika), ılınmaya bırakalım.

Fırından çıkarıp soğuttuğumuz hamurların kenarlarındaparmağımızla çukur açıp beyaz muhallebiden 1-2 çay kaşığı kadar koyalım ve hamurları servis tabağına dizelim.

Kakaolu muhallebiyi yapmak için sütü, unu, şekeri ve kakaoyu bir tencereye alalım. Orta ateşte sürekli karıştırarak 10-12 dakika kadar pişirelim. Muhallebi kıvamına geldiğinde çikolatayı içine atalım ve eriyinceye kadar karıştıralım.

Çikolatalı muhallebiyi hamurların üzerine dökelim. Soğuduktan sonra servis edelim.