



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PROFİTEROL

2.5 Su bardağı Süt
1.5 Çay bardağı Toz Şeker
3 Yemek kaşığı Un
1 Paket Vanilya
1 Adet Yumurta
Üzeri İçin:
1 Paket Çikolata Sosu

Tencerede 1 su bardağı suyu ve margarinini kaynatın. Üzerine 1 su bardağı unu ekleyerek iyice karıştırın. 2-3 dakika karışımı sürekli karıştırarak pişirin. Ocağı kapatarak 10-15 dakika hamurun soğumasını bekleyin. Hamur soğuduktan sonra 3 adet yumurtayı hamura bire birer yedirerek karıştırın. Yumurtaları hamura iyice yedirdikten sonra elde ettiğiniz yapışkan hamuru iyice karıştırdığınızdan emin olun. Sonrasında hamuru 10 dakika dinlendirin Yağlanmış tepsiye, kaşık yardımı ile hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar alarak aralarında 2-3 cm boşluk bulunmasına dikkat ederek yerleştirin. Hamur toplarını, daha önceden 180 derecede ısıttığımız fırında, üzeri kızarana kadar yaklaşık 40 dakika pişirin. Hamurlar piştikten sonra kremasını hazırlayabiliriz. Vanilya hariç diğer malzemeleri bir tencereye koyarak kremayı pişirin. Kremayı ocaktan aldıktan sonra vanilyayı ekleyerek karıştırın. Profiterolün pişen hamurlarını ikiye bölerek içlerini krema ile doldurun ve tepsiye dizin. Tüm profiterollerini doldurduktan sonra üzerine çikolata sosunu ya da benmari usulü erittiğiniz çikolatayı gezdirin.



Fotoğraf "hızlı ve lezzetli" tarafından gönderildi. 02.12.2020