



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PROFİTEROL (PİRİNÇ UNU)

1 su bardağı+1 çay bardağı pirinç unu
1 su bardağı su
3 adet yumurta
Bir tutam tuz
1 çay bardağı tereyağı
Yarım çay bardağı tozşeker
İçerik için:
1 paket krem şanti
1 su bardağı süt
80 gram beyaz çikolata
2 paket bitter çikolata
1 su bardağı krema

Suyu bir tencereye alıp üzerine tuz ve eritilmiş tereyağını ekleyin. Kaynamaya başladıktan 2-3 dakika sonra ocağı kısın. Sürekli karıştırarak pirinç ununu ilave edin. Suyunu çekince ocaktan alın. Ilındıktan sonra tozşekeri ekleyin. Yumurtaları karışıma teker teker koyup elinizle yedirin. Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp yuvarlayın. Yağlı kağıt serilmiş bir fırın tepsisine dizip önceden ısıtılmış 170 derece fırında üzerleri kızarana kadar pişirin. İçerik için, krem şantiyi sütle çırpın ve içine eritilmiş beyaz çikolatayı koyup karıştırın. Pişen hamurları ikiye kesip içlerine beyaz çikolatalı harçtan doldurun. Servis tabağına alıp, çikolata sosu üzerine gezdirerek servis yapın. Çikolata sosu için kremayı ocakta ısıtın ve içine çikolatayı koyup eritin ocaktan alıp ılınması için bekletin. Sonrasında profiterolun üzerine gezdirin. İsterseniz hindistancevizi ile de süsleyebilirsiniz.