



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PUFUDUK PROFİTEROL İÇİN

Hamura tamamen yedirdiğinizden emin olduktan sonra diğer yumurtayı ilave edin. Tüm yumurtaları tek tek ilave etmeye özen gösterin. Tüm yumurtaları hamur sıcakken ve birden ilave ederseniz hamurunuz sönecektir ve istediğiniz kıvamda olmayacaktır.

Piştirirken fırınınızın kapağını hiçbir koşulda açmayın yoksa sönerler. Hatta piştikten sonra da fırın soğuyana kadar açmayın. Profiterol toplarını ayakta tutan şey içlerindeki havadır. Sıcak ve yumuşakken fırından çıkardığınız takdirde hava hızlı soğumanın etkisiyle suya dönüşür.

