



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PUL ÇİKOLATALI PROFİTEROL

1 su bardağı (200ml) su
Bir tutam tuz
1 yemek kaşığı toz şeker
3 yemek kaşığı (75 g) tereyağı
1 su bardağı (100g) un
1 paket Pakmaya Şekerli Vanilin
4 adet yumurta
Ganaj için:
200 g Pakmaya Bitter Pul Çikolata
Yarım su bardağı (100 ml) Pakmaya ŞefKrema
Pastacı kreması:
2,5 su bardağı (500 ml) süt
1 çay bardağı tepeleme (100 g) toz şeker
1 çorba kaşığı tepeleme (10 g) Pakmaya Buğday Nişastası
1 çorba kaşığı tepeleme (10 g) un
2 yumurtanın sarısı
1 çorba kaşığı tuzsuz tereyağı veya margarin
Yarım su bardağı (100 ml) Pakmaya ŞefKrema
1 paket Pakmaya Şekerli Vanilin

Tencereye suyu aktarın. Bir tutam tuzu, şekeri ve tereyağı ekleyin. Orta ateşte tereyağını yakmadan kaynatın. Pakmaya Şekerli Vanilin ile birlikte elenmiş unu ilave edin ve hızlı bir şekilde karıştırmaya devam edin. Hamur iyice top haline gelene dek dibini tutturmadan hızlıca karıştırın. Ocaktan alın ve hafifçe ılınması için 7 dakika bekleyin.

Hamuru yoğurma makinesine alın. Makinenin düşük devrinde karıştırmaya başlayın ve teker teker yumurtayı ilave edin. Cıvık bir hamur olunca makineyi durdurun.

Sıkma torbasının ucuna sıkma aparatı takın ve hamuru sıkma torbasına aktarın. Hamurdan yağlı kağıdın üzerine küçük yuvarlak öbekler sıkın. Öbeklerin üzerinde hamur kıvrımları oluştuysa su ile ıslattığınız parmağınızla üzerlerini düzeltebilirsiniz.

Hamuru önceden ısıtılmış 180 dereceye ayarlı fırında, 20-25 dakika pişirin. Fırından alın, soğumaya bırakın.

Pastacı kreması için tereyağı ve krema dışındaki tüm malzemeyi sos tenceresine alın. Çok kısık ateşte, muhallebi kıvamına gelene dek pişirin. İndirmeye birkaç dakika kala tereyağını ve kremayı ekleyin. İyice karıştırıp pütürsüz bir kıvam elde edince ocaktan alın. Arada bir çırparak pütürleşmesini önleyerek soğutun. Pişen hamurların tek tek enine ikiye hafifçe kesin ve hazırladığınız hamuru sıkma torbasına aktarın. Sıkma torbası yardımı ile hamurların arasını doldurun.

Pakmaya Bitter Pul Çikolata'yı benmari usulü eritin. Pakmaya ŞefKrema'yı ekleyip pütürsüz bir kıvam elde edin. Profiterol hamurların üzerine dökün. Hemen servis yapın.



