TAHİNLİ PEKMEZLİ PROFİTEROL

50 gr. tereyağı
75 gr. un
5 adet yumurta
2 bardak su
Sosu için:
100 gr. tahin
30 gr. pekmez

Önce profiterol hamurunu yapmak için bir kaba suyu koyun. Un, yumurta ve margarini karıştırın. Bir miktar kaynatıp ateşten alın.
Bir şanti torbasıyla, yağlanmış tepsiye ceviz büyüklüğünde sıkıp fırında 20 dakika pişirin. Pişirmiş olduğunuz profiterol hamuruna krem şantiyi torbayla sıkın.
Ayrı bir kapta tahin ve pekmezi karıştırıp sos haline getirin. Koyu olursa suyla açabilirsiniz. Yaptığınız sosu profiterol hamurunun üstüne döküp servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:92240 • adı:Tahinli Pekmezli Profiterol • gönderen:hergün • indirme tarihi:29.03.2024 - 10:31