



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAHİNLİ PROFİTEROL

1.5 su bardağı un
1.5 su bardağı su
70 gram margarin
1 tatlı kaşığı toz şeker
1 çay kaşığı tuz
3-4 adet yumurta
4 su bardağı süt
3 çorba kaşığı un
1 su bardağı toz şeker
1 çorba kaşığı nişasta
1 paket vanilya
1 adet yumurta sarısı
300 gram tahin helvası
1 su bardağı süt
1 su bardağı krema

Tahinli profiterolun hamuru için tencereye 1.5 su bardağı suyu alın. Üzerine 1 tatlı kaşığı toz şeker, 1 çay kaşığı tuz ilave edin. Üzerine 70 gram sana klasik yağı ilave edin. Margarin eridikten sonra üzerine en son olarak 1.5 su bardağı un ilave edin tahta kaşıkla sürekli karıştırın. Hamur parmak ısısına dayanacak şekle gelince hamura teker teker yumurtaları kırıp hamuru yoğurun. Hamuru krema sıkma torbasına doldurun. Fırın tepsisine profiterol hamurunu krema sıkma torbasında profiterol şekli vererek sıkın. Profiterol hamurunu önceden ısıtılmış olan 180 derecelik fırında pişirin. Kreması için tencereye 4 su bardağı süt ilave edin. Sütün üzerine 3 çorba kaşığı un, 1 su bardağı toz şeker 1 çorba kaşığı nişasta, 1 paket vanilya ve 1 yumurta sarısı ilave edin. Kremayı sürekli karıştırarak pişirin. Daha sonra kremayı soğumaya bırakın. Sosu için bir kaba 300 gram tahin helvasını alın. Üzerine 1 su bardağı süt ilave edip tahin ve sütü karıştırarak ezin. Üzerine 1 su bardağı pişen kremadan ilave edin ve tekrar karıştırın. Profiterol hamurunu fırından çıktıktan sonra içini delin. Hamurun içine soğuyan krema ile doldurun. Servis tabağına profiterollerini alın. Üzerine tahinli sosu dökün.

