



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TUZLU PROFİTEROLLER

125 g un
bir tutam tuz
2 yumurta
1 yumurtanın akı
90 g margarin
60 g kaşar peyniri (çok ince rendelenmiş)
1 diş sarımsak (dövülmüş)
2 çorba kaşığı ince kıyılmış karışık taze soğan ve taze sarımsak
1 çorba kaşığı karışık kurutulmuş aromatik otlar (kekik, biberiye, defne yaprağı, fesleğen, vb.)

Önce fırınınızı 220 °C'a ısıtın. Birkaç fırın tepsisine tek parça halinde yağlı kâğıt döşeyin. Ayrı ayrı üç pastacı enjektörüne (ya da sıkma torbasına) 1 cm'lik düz uç takın. Unu ve tuzu tezgâhta bir parça yağlı kâğıt üstüne eleyin. Yumurtaları ve yumurta akını çukur bir kaptaki birlikte hafifçe çırpın.

Bir tencereye margarin ve 1 su bardağı soğuk su koyup, margarin eriyene kadar kısık ateşte ısıtın; kaynama noktasına gelince tencereyi ateşten alıp, içindeki yağlı suyu, yağlı kâğıt üstündeki un - tuz karışımına, tahta bir kaşıkla sürekli karıştırarak yedirin. Yağlı kâğıt üstündeki karışımı tencereye boşaltıp, tencereyi yeniden kısık ateşe oturtun ve içindeki karışım top haline gelene kadar (birkaç saniye) ısıtın. Sonra ateşten alın ve yavaş yavaş çırpılmış yumurtaları ekleyip, azar azar su katarak (her su katışınızda tahta kaşıkla ya da elektrikli karıştırıcılarla iyice çırpın) hamur haline getirin.

Hamura kaşar peynirini ve sarımsağı ekleyip, iyice çırpıktan sonra, elde ettiğiniz karışımın üçte birini pastacı enjektörlerinden (ya da sıkma torbalarından) birine doldurun. Geri kalan karışımın yarısını küçük bir kâseye koyup, ince kıyılmış taze soğan ve taze sarımsakları ekledikten sonra iyice çırpın ve ikinci pastacı enjektörüne (ya da sıkma torbasına) doldurun. Kalan son üçte bir hamurun içine aromatik ot karışımını ekleyip, iyice çırpıktan sonra, üçüncü pastacı enjektörüne (ya da sıkma torbasına) doldurun.

Enjektörlerdeki (ya da sıkma torbalarındaki) hamuru yağlı kâğıt serili tepsilere yaklaşık 1 cm çapında toplar halinde aralıklı olarak sıkın. Tepsileri fırına sürerek, profi-teroller iyice kabarıp, altın sarısı bir renk alıncaya kadar (20 - 25 dakika) pişirin. Tepsileri fırından alıp, profiterol-leri geniş bir çukur tabağa çıkararak, bir kenarda soğuttuktan sonra, servis yapın.

NOT: Pişirmeden önce pastacı enjektörlerinde bekletilen hamur, birkaç saat buzdolabında da saklanabilir. Ayrıca, kaşar peyniri yerine Parmesan peyniri kullanılırsa, çok daha lezzetli tuzlu profiteroller elde edilir.