



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mtevaz Lezzetler Mutluluklar Diler

PROFİTEROL



4 Adet yumurta
1 Su bardađı un
100 Gr. margarin
Yarım paket vanilya
2 Adet kesme eker
1 Su bardađı su
Yarım ay kaşığı tuz
Kreması için;
2,5 Su bardađı süt
1 Adet yumurta
3,5 çorba kaşığı dolusu un
2 ay bardađı toz eker
1 Paket vanilya
1 Tatlı kaşığı margarin
st için;
100 Gr. bitter çikolata
1 orba kaşığı süt
1 orba kaşığı margarin

- # Tencereye soğuk su ve margarin konur. Çok kısık ateşte margarin eriyinceye kadar pişirilir, tuz, eker katılır.
- # Margarin eriyince un birden dökülür, hızlı hızlı karıştırarak kısık ateşte 10 dakika pişirilir, ocaktan alınır.
- # Hamur ılıyınca, yumurtalar tek tek yedirerek kırılır.
- # Bu arada fırın 175 dereceye ayarlanır. Yağlanmış tepsiye hazırlanan hamurdan kaık konur. (1 top 1 kaıktır)
- # Kızgın fırında 15 dakika pişirilir. fırın kapağı kesinlikle açılmaz. Fırın kapatıldıktan sonra da profiteroller soğuyana kadar kapak hiç açılmaz.
- # Profiteroller soğurken kreması hazırlanır. Tencereye süt, eker, yumurta, un konur soğuk olarak karıştırılır, sonra orta ateşte muhallebi kıvamına gelene kadar karıştırarak pişirilir.
- # Krema ocaktan alınınca margarin ve vanilya eklenir, iyice karıştırılır. Kremanın kaymak tutmaması için arada bir karıştırarak soğutulur.
- # Sođuyan profiteroller bıçakla enine kesilir, arasına krema doldurulur, daha sonra servis tabağına dizilir.
- # Bu arada üst malzeme hazırlanır, bunun için, çikolata, margarin, süt ısıya dayanıklı bir kaba konur, bu kap içinde su kaynayan bir tencereye oturarak ikolatalar eritilir.
- # Eriyen st malzemeler servis tabağında bulunan profiterollerin üzerine dökülür ve servis yapılır.

Not: Profiterole "uala krem ekler pastası" da denir.