



Yeyin için amma israf eləməyin (Araf 31)  
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzətlər© Azərəcə Yemək Tərifi

## Kasada Profiterol

Kasede Profiterol



5 su stəkani süd  
1 su stəkani toz şəkər  
1 çay stəkani un  
1 çay stəkani pirin unu  
1 paket toz krem şan idi  
1 paket duzsuz qızarmış çörək  
Üzəri üçün:  
2 su stəkani su  
1 çay stəkani şəkər  
1 çay stəkanından az un  
1,5 yemək qaşığı kakao  
1 paket vanil  
Bəzəmək üçün:  
1 yemək qaşığı hindistan qozu

- # İlk əməliyyat olaraq qazana soyuq süd, şəkər, un və düyü unu qoyular, qarışdırılır.
- # Orta qızdırmalı ocağa yerləşdirilər, davamlı qarışdıraraq göz göz olana qədər bişirilər.
- # Sonra ılıması və qaymağısı bir ifadə qazanması üçün mikserlə 2-3 dəqiqə çırpılır.
- # Daha sonra toz krem şan idi qatılır, mikserlə 3-4 dəqiqə daha çırpılır. Qırılmış çörək qatılır, qarışdırılır.
- # Qarışıq kasaların yarısını bir az keçəcək qədər qoyular.
- # Başqa bir qazana su, şəkər, kakao və un qoyular, orta atəşə yerləşdirilər. Davamlı qarışdıraraq konsistensiya sahəyə qədər bişirilər.
- # Atəşdən götürmədən dərhal əvvəl vanil əlavə olunur.
- # Əldə edilən kakaolu sous çörəkli qarışıqın üzərinə paylaşdırılır.
- # Soyuducunda tamamilə soyuduqdan sonra hindistan qozu səpilər və xidmətə təqdim edilər.

**Qeyd:** Bu şiriniyyat nimçəyə tökülərək də hazırlana bilər. Tamamilə soyuduqdan sonra kvadrat kvadrat kəsərək xidmət edilər.