



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

## Profiterol

Profiterol



4 Ədəd yumurta  
1 Su stəkani un  
100 qr. marqarin  
Yarım paket vanil  
2 Ədəd kəsmə şəkər  
1 Su stəkani su  
Yarım çay qaşığı duz  
Kremi üçün:  
2,5 Su stəkani süd  
1 Ədəd yumurta  
3,5 Şorba qaşığı dolusu un  
2 Çay stəkani toz şəkər  
1 Paket vanil  
1 Çay qaşığı marqarin  
Üstü üçün:  
100 Qr. bitter şokolad  
1 Şorba qaşığı süd  
1 Şorba qaşığı marqarin

- # Qazana soyuq su və marqarin qoyular. Çox batıq atəşdə marqarin əriyənə qədər bişirilər, duz, şəkər qatılır.
- # Marqarin əriyincə un birdən tökülər, sürətli sürətli qarışdıraraq batıq atəşdə 10 dəqiqə bişirilər, ocaqdan alınar.
- # Xəmir qızınca, yumurtalar tək-tək yedirərək qırırlar.
- # Bu vaxt soba 175 dərəcəyə nizamlanır. Yağlanmış nimçəyə hazırlanan xəmindən qaşıqla qoyular. (1 top 1 qaşıqdır)
- # Qızgın sobada 15 dəqiqə bişirilər. soba qapağı qətiliklə açılmaz. Soba bağlandıqdan sonra da profiteroller soyuyana qədər qapaq heç açılmaz.
- # Profiteroller soyuyarkən kremi hazırlanar. Qazana süd, şəkər, yumurta, un qoyular soyuq olaraq qarışdırılır, sonra orta atəşdə pudinq konsistensiyasına gələnə qədər qarışdıraraq bişirilər.
- # Krem ocaqdan alınca marqarin və vanil əlavə olunar, yaxşıca qarışdırılır. Kremin sürüşmək tutmaması üçün arada bir qarışdıraraq soyudular.
- # Soyuyan profiteroller bıçaqla eninə kəsilər, arasına krem doldurular, daha sonra xidmət qabına düzülər.
- # Bu vaxt üst vəsait hazırlanar, bunun üçün, şokolad, marqarin, süd istiliyə dayanıqlı bir kobud qoyular, bu qab içində su qaynayan bir qazana oturdaraq şokoladlar əridilər.
- # Əriyən üst vəsaitlər xidmət qabında olan profiterollerin üzərinə tökülər və xidmət edilər.

Not: Profiteroli "şuala krem əlavə" tortu deyildir