



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)  
Banu Atabay'in Mtevazı Lezzetler© Mutluluklar Diler

## PROFİTEROL



4 Adet yumurta  
1 Su bardağı un  
100 Gr. margarin  
Yarım paket vanilya  
2 Adet kesme şeker  
1 Su bardağı su  
Yarım çay kaşığı tuz  
Kreması İçin;  
2,5 Su bardağı süt  
1 Adet yumurta  
3,5 Çorba kaşığı dolusu un  
2 Çay bardağı toz şeker  
1 Paket vanilya  
1 Tatlı kaşığı margarin  
Üstü İçin;  
100 Gr. bitter çikolata  
1 Çorba kaşığı süt  
1 Çorba kaşığı margarin

- # Tencereye soğuk su ve margarin konur. Çok kısık ateşte margarin eriyinceye kadar pişirilir, tuz, şeker 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 kaşık konur. (1 top 1 kaşıktır)
- # 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, şeker, 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.
- # Soğuyan 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 çikolatalar eritilir.
- # Eriyen üst malzemeler servis tabağında bulunan profiterollerin üzerine dökülür ve servis yapılır.

Not: Profiterole "şuala krem ekler pastası" da denir.