

Profiterol

Malzemeler

2 su bardagi su

1/2 paket margarin

4 yumurta

6 corba kasigi un

KREMASI:

2 yumurta

2 corba kasigi un

1/2 su bardagi seker

1/2 litre sut

1 kasik margarin

1 paket vanilya

SOS:cikolata sosu

Yapilisi

Bir tencerede suyu kaynatin icine yagi koyun ve eritin.

Atesten alip unu eleyerek yavasca ilave edin ve karistirin.

Biraz pistikten sonra altini kapatip yumurtalari tek tek kirin ve karistirin.

Hamuru tepsiye sikma torbasi ile sikin veya kasikla tek tek beze halinde koyun.

200 derecelik kizgin firinda kabarip pembelesene kadar pisirin.

Pisince firini sondurun ama soguyuncaya kadar cikarmayin yoksa kabarikligi soner.

ASLA FIRININ KAPAGINI ACMAYIN PISIP SOGUYANA KADAR.

Krema icin yumurta,sut,seker ve unu karistirip muhallebi gibi pisirin pistikten sonra icine margarin ve vanilyayi koyun iyice karistirin.

Bu kremayi soguyan toplari bir kenarindan kesip icine surun.

Uzerine hazirladiginiz cikolata sosunu dokup servis yapin

AFIYET OLSUN