



KIRAZ'IN
MUTFAĞI



Profiterol (Fransız Mutfağı)



Süre: 1 Saat dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 25 Dakika

>> **Piştirme Süresi:** 35 Dakika

>> **Kaç Kişilik:** 6-8 Kişilik

Malzemeler:

☐ Hamuru için:

- 1 su bardağı su
- 100 gr tereyağı
- 1 su bardağı un
- 1 çay kaşığı tuz
- 4 adet yumurta

☐ Krema Dolgusu için:

- 2,5 su bardağı süt
- 1 çay bardağı toz şeker
- 2 yemek kaşığı un
- 1 yemek kaşığı nişasta
- 1 yumurta sarısı
- 1 paket vanilin

☐ Çikolata Sosu için:

- 100 gr bitter çikolata
- 1 su bardağı süt
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 1 yemek kaşığı kakao
- 1 yemek kaşığı toz şeker

Yapılışı:

1. Hamurun Hazırlanması:

- Tencereye su ve tereyağını ekleyip kaynat.
- Un ve tuzu ekleyip hızlıca karıştırarak 2-3 dakika pişir.



- Ocaktan alıp ılınmasını bekle, ardından yumurtaları tek tek ekleyerek mikserle çırp.
- Hamuru sıkma torbasına koy ve yağlı kağıt serili tepsiye ceviz büyüklüğünde sık.
- 180°C'de önceden ısıtılmış fırında 30-35 dakika pişir.

2. Krema Dolgusunun Hazırlanması:

- Tüm malzemeleri bir tencereye al ve orta ateşte koyulaşana kadar karıştırarak pişir.
- Oda sıcaklığına gelince profiterol hamurlarını ortadan kes ve içine doldur.

3. Çikolata Sosunun Hazırlanması:

- Çikolata, süt, tereyağı, kakao ve şekeri küçük bir tencerede kısık ateşte erit.
- Homojen kıvam aldığı anda ocaktan al.

4. Servis:

- Profiterol toplarını servis tabağına al ve üzerine çikolata sosunu gezdir.
- Antep fıstığı veya fındık ile süsleyerek servis et.

>> İpucu: Çikolata sosunu sıcak değil, hafif ılık dökersen profiterol daha dengeli bir kıvam alır!

Kiraz'ın
Mutfağı