



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

BUNUELOS (KOLOMBİYA)

Eyüp Sevinç

Hamuru için:

3 yemek kaşığı tereyağı

1 su bardağı su

1 su bardağı un

1 çay kaşığı vanilya

4 adet yumurta

Tuz

Kızartmak için:

4 su bardağı sıvıyağ

Şerbeti için:

4 yemek kaşığı esmer şeker

1 yemek kaşığı limon suyu

1 adet çubuk tarçın

2 çay kaşığı rezene tohumu

½ su bardağı su

Süslemek için:

½ su bardağı pudra şekeri

1 çay kaşığı toz tarçın

Şerbeti için; Tencereye esmer şeker, limon suyu, çubuk tarçın, rezene tohumu ve ½ su bardağı suyu koyup orta dereceli ateşte şeker eriyene kadar karıştırın. Şeker eridikten sonra ateşin derecesini yükseltip karışımın kaynamasını bekleyin. 10 dakika boyunca kaynatın. Karışım kaynayıp koyu bir kıvam aldıktan sonra tencereyi ocaktan alın. Şerbeti ısıya dayanıklı bir kâseye aktarın. Soğuması için bir kenara koyup bekletin.

Hamuru için; Aynı bir tencereye 1 su bardağı suyu koyun. Kaynamaya bırakın. Su kaynadıktan sonra içerisine tereyağı, un ve tuzu koyup 1-2 dakika karıştırın. Vanilya ve yumurtayı da ilave edin. Karışımı tahta bir kaşık yardımı ile karıştırın. Karışımın ceviz büyüklüğünde parçalar kopartın. Elinizle yuvarlayıp top şekli verin.

Kızartmak için; Geniş bir tencereye sıvıyağını koyun ve kızdırın. Yağ iyice kızdıktan sonra hazırlamış olduğunuz hamur toplarını yağın içerisine atın. Hamur toplarını altın sarısı bir renk alıncaya kadar kızartın. Kızaran hamurları bir tepsiye aktarın. Hamurların üzerine hazırlayıp soğumaya bıraktığınız şerbeti dökün. Hamur topları şerbeti çektikten sonra servis tabağına aktarın. Süslemek için üzerine pudra şekeri ve toz tarçın döküp servis edin.

