



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CHURROS

1 bardak un
Yarım bardak su
2 küçük boy yumurta
2 kaşık tereyağı
Yarım çay kaşığı tuz
1,5 bardak ayçiçeği yağı
Yarım bardak toz şeker
90 gram bitter çikolata

Tereyağını oda sıcaklığında eritin, üzerine tuzu da ekleyin. İçine su koyup bir tencerede tereyağı iyice eriyene kadar kısık ateşte karıştırın.

Su kaynadıktan sonra ellediğiniz unu topak olmayacak şekilde karıştırarak ilave edin. Hamur haline geldiğinde ocaktan alın ve karıştırıp soğutun. Daha sonra içine yumurtaları kırın ve karıştırıp hamura iyice yedirin.

Bir tavaya ayçiçeği yağın koyun ve kızdırın. Yumuşak hamuru ucu tırtıklı krema poşetine koyun ve bu kızgın yağda istediğiniz uzunlukta sıkın. İyice kızdırdıktan sonra yağdan alın ve peçete serdiğiniz bir tabağa koyup yağın süzdürün.

Çikolatanızı benmari usulü eritin. Kızarttığınız tatlıları şekere buladıktan sonra bu çikolataya bandırın ve servis edin.

