



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

CHURROS

1 su bardağı un
Yarım su bardağı su
2 yumurta
2 yemek kaşığı tereyağı
Yarım çay kaşığı tuz
1,5 su bardağı sıvı yağ
Yarım su bardağı toz şeker
90 gram bitter çikolata

Oda sıcaklığında yumuşamış tereyağına tuzu ilave edin.
Suyu da ekleyip kısık ateşte karıştırarak tereyağını iyice eritin.
Su kaynayanca elediğiniz unu topak olmayacak şekilde karıştırarak ekleyin.
Hamur haline gelen karışımı ocaktan alıp karıştırarak soğutun.
Yumurtaları da içine kırıp karıştırarak hamura iyice yedirin.
Sıvı yağı derin bir tencerede kızdırın.
Hamuru ucu tırtıklı krema sıkacağına doldurup kızgın yağta istediğiniz uzunlukta sıkın.
İyice kızaran hamurları yağlarını çekmesi için kağıt havlunun üzerine çıkarın.
Çikolatayı benmari usulü eritin.
Tatlıları önce şekere ardından çikolataya batırıp servis edin.

