



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CHURROS

<https://www.aksam.com.tr>

150 -200 gr arası un
250 ml su
125 gr tereyağı yada margarin
3 adet yumurta (orta boy)
1 yemek kaşığı toz şeker
1 çay kaşığı silme tuz
1 çay kaşığı mahlep (isteğe bağlı)
Kızartmak için yağ
Bitter çikolata (benmari şeklinde eritilmiş)
Çok hafif rondodan geçirilmiş toz şeker

Çuros için unu eleyip mahleple karıştırıyoruz. Tencereye suyu, yağı, şekerini, tuzu koyup kaynamaya bırakıyoruz. Kaynayan karışımın altını kısip yavaş yavaş unu ilave edip hızlıca karıştırıyoruz. Bir iki dakika sonra hamur yumuşak bir hal alınca ocaktan alıp mikserle 30 saniye çırparak soğutuyoruz. Elastik bir hal aldıktan sonra bir adet yumurta kırıp çırpıma devam ediyoruz. Her yumurta kırışımızda iyice çırpıyoruz. Hazırladığımız hamuru 15 dakika dinlendirip ağzına kalınca uç takılmış sıkma torbasına dolduruyoruz. Kızgın yağda istediğimiz uzunlukta sıkarak arkalı önlü altın sarısı renk alana kadar kızartıyoruz. Havlu kağıt üzerine alıp fazla yağını çektiyoruz. Çikolatayla yada toz şekerle servis ediyoruz.

