



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CHURRO

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

140 gr un
250 mm su
60 gr tereyağı
10 gr şeker
1 tutam tuz
2 yumurta
Üzeri için:
Toz şeker
Tarçın

Su, şeker, tuz ve tereyağını tencereye alın. Su kaynamaya kadar malzemeleri ısıtın. Su kaynamaya başladıktan sonra altı açıkken içerisine tek seferde unu ilave edin ve spatula yardımıyla karıştırın. Bu işleme tencerenin dibinde ince bir tabaka oluşana kadar devam edin. Yumuşak bir hamur kıvamı elde etmeniz gerekiyor. Ardından ateşi kapatın ve başka bir kaba alarak soğumaya bırakın. Soğuyan hamura yumurtaları teker teker kırdıktan sonra el mikseriyle çirpın. Homojen bir kıvamda gelen hamuru sıkma torbasına alın ve kızgın yağda istenilen uzunlukta kızartın. Rengi koyulaşana kadar yağda hamuru çevirin. Yağdan aldıktan sonra tarçınlı şeker karışımına bulayıp istenilen sos ile servis edebilirsiniz.

