



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CHURROS

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

110 g un
240 ml su
113 g tereyağı
3 yumurta
1.5 çay bardağı toz şeker
1 paket vanilya
1 tutam tuz
1 çay kaşığı tarçın
Üzeri için:
100 g bitter çikolata
1 çay bardağı iri çekilmiş antepfıstığı
Kızartmak için:
Ayçiçeği yağı

Tereyağı su, şeker, tuzu bir tencereye alıp orta ateşte kaynıncaya kadar ısıtın. Unu azar azar ekleyip karıştırarak 2 dakika pişirin. Ocaktan alıp 5 dakika ılınmaya bırakın. Yumurtaları teker teker ekleyip mikserle çırpın. Vanilya ve tarçını ilave ederek karıştırın. Hamuru yıldız uçlu krema sıkma torbasına doldurun. Ayçiçek yağın tavaya alıp ısıtın. Yağlı kağıttan dikdörtgen parçalar kesin ve hamuru üzerine sıkın. Kağıt tarafı üstte kalacak şekilde kızgın yağın içerisine bırakın ve kağıdı üzerinden alıp kızartın. Kızaran tatlıları kağıt havlu üzerine alın. Çikolatayı benmari usulü eritin ve kızarttığınız hamurların uç kısımlarını önce çikolataya sonra antepfıstığına batırıp servis yapın.

