



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

CHURROS

2. 5 ay bardağı su
60 gram tereyağı
5 ay kaşığı tuz
5 ay bardağı un
5 yumurta
Kızartmak için:
Sıvı yağ
Üzeri için:
Pudra şekeri

Ocakta tuz, yağ ve su eritilir, içerisine un eklenerek hemen toplanıp ılıması için hemen kenara bırakalım. İliyan hamurun üzerine yumurtaları tek tek kırın, mikserle karıştırıp przszz bir kıvam elde edene kadar karıştırın.

Tulumba yaptığınız poşete koyup uzun parçalar halinde sıkıp kızgınlaştırmış yağda pişirin
Fazla yağın kâğıt peçeteyle alıp dondurma ve pudra şekeriyle servis edebilirsiniz.

