



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CHURROS

Hamuru İçin (Yumurtasız):

1 su bardağı su

1 su bardağı un

2 yemek kaşığı tereyağı (30 gram)

Tuz

Hamuru İçin (Yumurtalı):

1 su bardağı su

1 su bardağı un

2 yemek kaşığı tereyağı (30 gram)

2 adet yumurta

Kızartmak için:

1,5 su bardağı Ayçiçek yağı

Kaplaması İçin:

½ su bardağı toz şeker

1 tatlı kaşığı tarçın

Çikolatalı Sosu İçin:

130 gram bitter çikolata (2 kare paket)

200 ml.süt kreması (1 küçük kutu)

Hamur için derin bir tencereye su, tereyağı ve tuzu koyup kaynatın. Kaynayan karışıma unu ekleyip pürüzsüz bir hal alana kadar kısık ateşte pişirin. Pişen hamuru bir kapta ılınana kadar dinlendirin ve sıkma torbasına alın. Yumurtalı hamur içinse hamur soğuduktan sonra yumurtaları azar azar ekleyerek pürüzsüz bir kıvam alana kadar karıştırın ve karışımı sıkma torbasına alın.

Derin bir tencerede yağı ısıtın. Sıcak yağa karışımı sıkma torbası ve bir bıçak yardımı ile dilediğiniz uzunlukta kesin. Dışları açık kahverengi bir renk alana kadar pişirin.

Pişen hamurları bir peçete üzerine çıkartın. Şeker ve tarçını karıştırın ve sıcak hamurları karışıma bulayın.

Sos için çikolataları ufak ufak kırın ya da doğrayın. Kremayı kaynatıp çikolataların üzerine dökün ve karıştırın.

Hazır olan churro'ları sosla birlikte servis edebilirsiniz.

