



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CHURROS

2 su bardağı un (250 gr)
1 su bardağı su (250 gr)
3 adet yumurta
Yarım su bardağı tereyağı (125 gr)
1 çay kaşığı tuz
Kızartmak için:
2 su bardağı sıvıyağ
Servisi için:
1 su bardağı toz şeker
2-3 paket bitter çikolata

Orta boy tencereye suyu, tereyağını ve tuzu koyup orta ateşte kaynatın.
Tencerenin altını kısın ve kısık ateşte un toparlanıncaya kadar karıştırarak pişirmeye devam edin.
Toplanan hamuru ocaktan alın. Hamurun üzerine 3 adet yumurtayı tek tek ekleyerek hızlıca karıştırın ve homojen bir kıvam tutturmaya çalışın.
Yumurtaların pişmemesi için hamura tek tek ilave edin. Yumurta tamamen hamura karışınca diğer yumurtayı ekleyin.
Elde ettiğinizde hamuru krema sıkma torbasına alın.
Sıvı yağı tavaya alın ve kızdırın. Kızan yağın içine istediğiniz uzunlukta veya şekilde hamur sıkın.
Kızaran hamurlarınızı kevgir yardımıyla alın ve havlu kağıt serilmiş tabağa alın.
Sıcak tatlıları toz şekerle bulayın ve benmaride erittiğiniz çikolatayla servis edin.
Çilolata sos ile sunmak istemiyorsanız sadece pudra şekeri ile de servis edebilirsiniz.

