



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CHURROS

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

1 su bardağı su
1/2 su bardağı tereyağı veya margarin
1 yemek kaşığı şeker
1/4 çay kaşığı tuz
1 su bardağı un
2 büyük yumurta
1/2 çay kaşığı vanilya özütü (isteğe bağlı)
Kızartmak için bitkisel yağ
Tarçın ve şeker karışımı (üzerine serpmek için)

Orta boy bir tencerede suyu, tereyağını veya margarini, şekeri ve tuzu orta ateşte kaynatın. Kaynayan su karışımından ateşi kapatın ve unu ekleyin. Hızlıca karıştırın, topaklanmaması için dikkatli olun. Karışımı hamur topakları oluşturacak şekilde karıştırın ve karışım tencerenin kenarlarında toplanmaya başladığında, hamurun pişirildiği işaretidir. Tencereyi ocaktan alın ve hamuru birkaç dakika soğumaya bırakın. Soğumuş hamura yumurtaları birer birer ekleyin ve her eklediğiniz yumurta sonrasında hamuru iyice karıştırın. Vanilya özütünü ekleyin ve karıştırın (isteğe bağlı). Krep torbasına veya sıkma torbasına yıldız uçlu bir ucunu takın ve hamuru sıkma torbasına aktarın. Kızgın bitkisel yağda churros şeklini verin. Churros'ları altın rengine gelene kadar yaklaşık 3-4 dakika pişirin, arada bir çevirin. Pişen churros'ları kağıt havluyla süzün ve sıcakken tarçın ve şeker karışımına batırın veya serpin. Sıcak çikolata sosu veya karamel sosu eşliğinde servis edebilirsiniz.

