



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CHURROS

1 su bardağı su
1/2 su bardağı tereyağı veya margarin
1 yemek kaşığı toz şeker
1/4 tatlı kaşığı tuz
1 su bardağı un
2 büyük boy yumurta
Kızartmak için ayçiçek yağı
Üzeri için pudra şekeri veya tarçın

Bir tencerede su, tereyağı veya margarin, toz şeker ve tuzu orta ateşte kaynatın.

Kaynadıktan sonra ateşi kısın ve unu ekleyin. Sürekli karıştırarak hamur topraklanıp tencerenin içini temizleyene kadar pişirin. Ocaktan alın ve 5 dakika soğumaya bırakın.

Hamur soğuduktan sonra, karıştırarak yumurtaları tek tek ekleyin. Her yumurta ekledikten sonra hamuru iyice karıştırın.

Kızartma için uygun bir tavada yağı orta ateşte ısıtın.

Hazırladığınız hamuru sıkma torbasına doldurun. Tavaya sıkma torbasıyla uzun şeritler halinde sıkarak kızartın. Altın rengini alana kadar her iki tarafını da kızartın.

Kızaran churros'ları havlu kağıt üzerine alarak yağın süzün.

Üzerlerine isteğe bağlı olarak pudra şekeri veya tarçın serpin.

Sıcak servis yapın ve dilediğiniz bir çikolata sosu ile servis edebilirsiniz.

