



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CHURROS

<https://www.lezzetsirri.com>

1,25 su bardağı su
1 su bardağı un
1/2 tatlı kaşığı tuz
2 yumurta
1 çorba kaşığı zeytinyağı
1 su bardağı toz şeker
Kızartmak için sıvıyağ

Altı kalın bir tavada, suyu, zeytinyağını ve tuzu karıştırıp kaynatın. Su kaynar kaynamaz içine unu bir seferde atın ve tahta bir kaşıkla veya bir çırpma teli ile hızlıca karıştırarak tavaya yapışmayan top halinde bir hamur oluncaya kadar pişirin.

Başka bir tavada bol sıvıyağı kızdırın. Eğer varsa pasta süslemek için kullandığınız, krem torbasına kremi doldurun. Torbaya en kalın ucu takın, parmak kalınlığında ve hemen hemen iki parmak uzunluğunda "S" harfi biçiminde kızgın yağın içine sıkın. 4-5 dakika, iki tarafları altın rengi alıncaya kadar kızartın. Kızarmış Churrosları bir kağıt peçetenin üzerine çıkarın. Fazla yağlarını alıp üzerlerine bol toz şeker dökerek sıcak sıcak servis yapın.

Not: Pasta için kullandığınız torbanız yoksa, Churros'lara elinizle ince şerit şeklini verip, üzerlerini çatalla uzunlamasına çizebilirsiniz veya bir beyaz kağıdı huni şeklinde kıvrıp içini Churros hamuru ile doldurup sıkabilirsiniz. Hamurunuz yumuşak olmalı ama yayılmamalıdır. Hamur hazır olunca ateşten alıp soğumaya bırakın. Soğuyunca içine yumurtaları teker teker kırarak yine hızlıca karıştırarak yedin. Hamur, pasta süslemek için şekil verme torbasından sıkılacak kadar yumuşak olmalıdır.



Fotoğraf "dijital" tarafından gönderildi. 14.10.2019