



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

## CHURROS TATLISI

- 1 su bardağı ılık su
- 1 su bardağı un
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 2 yemek kaşığı toz şeker
- 2 adet yumurta
- 1 çay kaşığı sirke
- 1 paket vanilin
- Yarım çay kaşığı tuz
- Üzeri için:
- 1 yemek kaşığı toz şeker
- 3 yemek kaşığı tarçın
- Sosu için:
- 70 g sütlü çikolata
- 3 yemek kaşığı krema

Hamuru için Arçelik Ankastre Ocak'ta orta boy bir tencereye su, tereyağı, tuz, sirke, vanilin ve toz şekeri alıp ocağın altını açın.

Toz şeker eriyip su kaynayana kadar karıştırın ve ocağın altını kısın.

Unu da ekleyip hızlıca spatula yardımıyla topaklanmayacak şekilde ezerek karıştırın.

Pürüzsüz olana kadar iyice karıştırdıktan sonra Arçelik Ankastre Ocak'tan alın ve geniş bir kaseye alıp soğutun.

Bu sırada çikolatalı sosu hazırlamak için Arçelik Ankastre Ocak'ta orta boy bir tencerede su kaynatın.

Çikolatayı parçalara ayırıp cam kaseye alın ve kaseyi de su kaynayan tencerenin üzerine oturtun.

Suyun buharıyla çikolata erimeye başlayacak. Bu sırada spatula yardımıyla karıştırabilirsiniz.

Çikolata eridikten sonra kremayı ekleyip spatulayla iyice karıştırın.

Homojen şekilde pürüzsüz olduğunda sosunuz hazır, kenara alabilirsiniz.

Geniş bir kasede soğuttuğunuz hamurun içerisine bir yumurtaları tek tek kırıp Arçelik Resital Mikseri ile çırpmaya başlayın.

Hamur macun kıvamına gelene kadar çırpın.

Ardından churrosları kızartmak için geniş bir tencereye yağı koyup Arçelik Ankastre Ocak'ta ısıtmaya başlayın.

Hazırladığınız hamuru krema sıkma torbasına doldurun ve ucuna da yıldız şeklinde bir uç takın.

Hamuru sıkma torbasından direkt kızgın yağın içine sıkın ve istediğiniz uzunluğu belirleyip kesin.

Tüm hamuru bu şekilde yağın içinde sıkıp keserek her birini altın sarısı renk alacak şekilde yaklaşık 4 dakika kadar Arçelik Ankastre Ocak'ta kızartın.

Bir kasede toz şeker ve tarçını karıştırın.

Kızarttığınız churrosları bu şekerli tarçın karışımına batırıp servis tabağına alın.

Hazırladığınız çikolatalı sos ile churroslarınızı Arçelik Telve Türk Kahve Makinesi'nde yaptığınız nefis kahve ile servis edebilirsiniz.



---

© lezzetler.com tarif no:161173 • adi:Churros Tatlısı • gönderen:Yemekhane • indirme tarihi:06.04.2025 - 01:07