



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATA SOSLU İSPANYOL TATLISI

Malzemeler

6 su bardağı su
1/2 çay kaşığı tuz
50 gr tereyağı (bitkisel margarin de kullanabilirsiniz)
4 su bardağı irmik
3 adet yumurta (oda sıcaklığında beklemiş olmalı)
Şurubu için;
3 su bardağı su
2,5 su bardağı tozşeker
1 tatlı kaşığı limon suyu

Yapılışı

Su ve tereyağını orta boy çelik bir tencereye koyup, orta ısı ateşin üzerine oturtun. Tuzu da serpiştirdikten sonra kaynamasını bekleyin. Su kaynamaya başlayınca ocağın altını iyice kısip irmiği azar azar tencereye aktarın.

Tahta bir kaşıkla sürekli karıştırarak, irmik suyunu iyice çekinceye kadar, 1-2 dakika pişirin. Hamur iyice katılaşip kaşıkla çevrilmez hale gelince ocaktan alın ve tencereden çıkarıp bir başka çelik tencerenin içine koyun. Böylece hamur çok daha çabuk soğuyacaktır.

Soğuyan hamurun ortasını açarak yumurtaları tek tek kırın. Hamuru kulak memesi yumuşaklığına gelinceye kadar 1-2 dakika ama hafice yoğurun.

Diğer taraftan, sıvıyağı derin bir kaba koyun. Elinizi sıvıyağa batırarak hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparın. Hamur parçalarının bazılarını parmak, bazılarını ise simit şekli verin. Ya da vişne tanesi gibi yuvarlayın. Orta boy bir tavaya bol miktarda sıvıyağ koyup kızdırın. Yağ iyice kızınca ocağın altını hafifçe kısın. Hazırladığınız hamurları, ılık yağda üzerleri sapsarı oluncaya kadar çevirerek kızartın.

Diğer taraftan, şurubu hazırlamak için; su ve tozşekeri küçük bir tencerede karıştırın. Orta ısı ateşte kaynayınca kadar pişirin. Kaynamaya başlayınca limon suyunu ekleyip, 2-3 dakika sonra ocaktan alın. Soğumasını bekleyin. En sonunda kızaran sıcak hamurları soğuk şurubun içine atın. Şurubu çekmesi için 1 dakika kadar bekletip hemen şuruptan çıkartın bir servis tabağına dizin. İsterseniz üzerine ince çekilmiş fındık ceviz serpiştirin. Çikolata sos gezdirip servise sunun.