İSPANYOL HALKASI

(churros)

Kullanılacak malzeme:
1/2 kilo un,
50 gram tereyağı,
1/2 litre su,
1 çay kaşığı tuz,
1+1/2 bardak zeytinyağı.

Yapımı: Tuzla yağı ve suyu porselen bir tencereye koyup kaynatmalı. Su kaynamaya başlayınca tahta bir kaşıkla çabuk çabuk karıştırarak unu azar azar katıp bu yağlı suya yedirmeli. Böylece oldukça yumuşak bir hamur elde edinceye kadar tenceredekileri karıştırarak pişirmeli. Hamur kıvamını bulunca tencereyi ateşten indirip bir kenarda soğumaya bırakmalı. Hamur soğuyunca bunu bir sıkma tulumuna doldurmalı. Beri yanda zeytinyağını derince bir tavaya koyup kızdırmalı. Yağ kızınca sıkma tulumunu doğrudan doğruya yağın içine sıkarak açıldığında 15 santim kadar olacak yuvarlak ve helezonî simitler yapmalı. Her defasında bir-iki halka pişirerek eldeki hamuru tüketmeli. İspanyolların «churros» diye andıkları bu halkalar sıcak bir çikolata veya kakaoyla servis edilebilir.

© lezzetler.com tarif no:12943 • adı:İSPANYOL HALKASI • gönderen:DARI • indirme tarihi:07.05.2024 - 02:11