

Churros

Malzemeler

Hamuru için;

2 su bardagi un

1 su bardagi su

3 adet yumurta

yarim su bardagi tereyagi

1 cay kasigi tuz

Kizartmak için:

2 su bardagi siviyağ

Servis için:

1 su bardagi toz seker(Ben uzerine pudra sekeri serptim ama toz sekerle de super oluyor)

2-3 paket bitter cikolata

Yapilisi

Ilk olarak su, tereyagi ve tuzu bir tencereye koyup, orta ateste kaynatin.Tencerenin altini kisip yavas yavas unu ekleyin ve kisik ateste un toparlanincaya kadar karistirarak pisirin.

Hamur toplandiktan sonra ocaktan alip uzerine yumurtalari tek tek ekleyerek bir kasik yardimiyla karistirin.

Yumurtalarin pismemesi icin hamura tek tek ilave edin.Yumusak ve biraz yapiskan bir hamur elde ettiginizde hamurunuzu krema sikma torbasina alin.

Ocakta yagi kizdirin. Kizan yagin icine istediginiz uzunlukta hamur sikin ve elinizle kesin.

Kizardigi zaman kevgir yardimiyla yaginiz suzdurerek havlu kagit serilmis tabaga alin.

Sicak tatlilari toz sekere bulayin veya pudra sekeri serpin.Daha sonra da benmaride erittiginiz cikolatayla servis edin.