



KIRAZ'IN
MUTFAĞI



İspanyol Churros - İspanyol Mutfağı



Süre: 35 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 15 dakika

>> **Piştirme Süresi:** 20 dakika

>> **Kaç Kişilik:** 6 kişilik

Malzemeler:

Hamur İçin:

- 1 su bardağı su
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 1 yemek kaşığı toz şeker
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 su bardağı un
- 1 adet yumurta
- 1 çay kaşığı vanilin

Kızartmak İçin:

- 2 su bardağı sıvı yağ

Kaplamak İçin:

- 1 çay bardağı toz şeker
- 1 tatlı kaşığı tarçın

Çikolata Sos İçin:

- 100 gr bitter çikolata
- 1/2 su bardağı krema

Yapılışı:

1. Hamuru Hazırlama:

- Küçük bir tencereye su, tereyağı, şeker ve tuzu koyarak kaynatın.
- Kaynayınca unu ekleyip **sürekli karıştırarak hamur toparlanana kadar pişirin.**
- Ocaktan alıp soğumaya bırakın.
- Yumurtayı ve vanilini ekleyip iyice karıştırarak yumuşak bir hamur elde edin.



2. Churrosları Şekillendirme ve Kızartma:

- Hamuru **yıldız uçlu sıkma torbasına koyun.**
- Kızgın yağa uzun çubuklar halinde sıkın ve altın rengi olana kadar kızartın.
- Kağıt havlu üzerine alarak fazla yağın süzdürün.

3. Tarçınlı Şeker Kaplama:

- Şeker ve tarçını bir kapta karıştırın.
- Sıcak churrosları bu karışıma bulayın.

4. Çikolata Sos Hazırlama:

- Bitter çikolatayı küçük parçalara bölün.
- Kremayı ısıtıp çikolatanın üzerine dökün ve iyice karıştırarak eritin.

5. Servis:

- Churrosları sıcak olarak çikolata sos ile servis edin.

>> **İpucu:** Daha çıtır bir sonuç için **hamuru kızartmadan önce 30 dakika buzdolabında bekletebilirsiniz.**

Kiraz'ın
Mutfağı