

# Bunuelos Şurubu

Tarçın ve anason ile geleneksel Mexican buñuelos şurubu yapmayı öğrenin. Kızarmış hamur işleri, krep veya tatlıların üzerine dökmek için mükemmel.

5 min

HAZIRLIK

10 min

PIŞIRME

15 min

TOPLAM

4

PORSİYON

Easy

ZORLUK

## Malzemeler

- 1 bardak su
- 1 bardak pudra şekeri
- 1 çay kaşığı vanilya özü
- 2 çubuk tarçın

## Yapılışı

### 1 Şurubu hazırlayın

Orta boy bir tencerede 1 su bardağı su, 1 su bardağı şeker, 1 çay kaşığı vanilya ekstresi ve 2 adet bütün baharat (tarçın çubukları veya anason) karıştırın.

2 Tencereyi orta-yüksek ateşte ocağa alın ve karışımı kaynar hale getirin, şekerin tamamen eridiğinden emin olmak için ara ara karıştırarak yaklaşık 3-4 dakika kaynatın.

3 Ateşi orta-düşüğe indirerek hafif kaynamayı sağlayın ve ara ara karıştırarak 8-10 dakika pişirin, şurup biraz koyulaşana ve kaşığın arkasını kaplayana kadar.

4 Tencereyi ateşten alın ve baharatların aroma vermeye devam etmesi için şurubu 5 dakika soğumaya bırakın.

### 5 Süzün ve servis yapın

Şurubu ince gözenekli süzgeçten temiz bir kase veya servis sürahisine süzün, bütün baharatları atın.

6 Şurubu buñuelos üzerine sıcak servis edin veya buzdolabında kapalı olarak 1 haftaya kadar saklayın.

## İpuçları

Piloncillo şekerini ince rendeleyin veya küçük parçalara bölerek pişirme sırasında tamamen ve hızlıca eridiğinden emin olun.

Bütün tarçın çubukları ve anasonu şuruba eklemeyen önce kuru bir tavada 30 saniye kavurarak aromalarını güçlendirin.

Hazır şurubu ince gözenekli süzgeçten geçirerek tüm baharat parçalarını çıkarın, böylece pürüzsüz ve profesyonel bir görünüm elde edin.

Şurup depolama sırasında kristalleşirse, bir yemek kaşığı su ekleyerek karıştırırken hafifçe ısıtın, böylece pürüzsüz kıvamını geri kazanır.

Daha zengin bir tat için, tarifteki pudra şekerinin yarısını esmer şeker veya ham şekerle değiştirin.

İki kat miktarda yapın ve fazla şurubu küçük kavanozlarda saklayarak tatil mevsimlerinde hediye verin.

Şurupun kıvamını test etmek için soğuk bir tabağa küçük bir miktar damlatın - tabağı hafifçe kaplamalı ama yine de dökülür olmalıdır.

Vanilya ekstraktını ateşten aldıktan sonra ekleyin, böylece narin aromasını koruyun ve buharlaşmasını engelleyin.