



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DONAT

<https://yemek.name>

2,5 çay kaşığı kuru maya
2 yemek kaşığı sıcak su
3,5 su bardağı un
1 su bardağı süt
57 gram tereyağ veya margarin (Oda sıcaklığında)
3 adet yumurta sarısı
2 yemek kaşığı toz şeker
1,5 çay kaşığı tuz
1/2 çay kaşığı tarçın
Kızartmak için yağ

İlk aşamaya mayalandırma ile başlıyoruz. Küçük parmağınızın dayanacağı sıcaklıkta olan sıcak suyun içine ölçmüş olduğunuz mayayı döküyorsunuz. Biraz karıştırdıktan sonra ağzını streçfilm ile kapatarak, sıcak bir yerde yaklaşık 5 ila 10 dakika arasında köpükler oluşuncaya kadar bekletiyorsunuz. Eğer ki 10 dakika geçmesine rağmen bu köpüklenme oluşmadıysa yeniden mayalandırma işlemini gerçekleştirmeniz gerekmektedir.

Mayalanma işlemini beklerken diğer tarafta mikser ile çalışacaksanız, haznenin içine un, tuz, şeker, tarçın, süt, tereyağ veya margarin ve 3adet yumurta sarısını hazırlıyorsunuz. Köpüklemiş mayayı da ekleyerek düşük seviyede hamur toparlanıncaya kadar karıştırıyorsunuz. Hamur toparlandıktan sonra hızı orta seviyeye getirerek 3 dakika kadar daha yoğurulmasını sağlıyorsunuz. Eğer el ile yoğurma yapacaksanız hamur sakız gibi bir kıvam alınca kadar bütün malzemeyi karıştırıyorsunuz.

Mikser veya el ile hazırlanan hamur bir kabin içine alınır. Elinizi hafif unlayarak hamuru toparlayabilirsiniz. Bu şekilde hem hamurun yuvarlaklığını muhafaza edecek hem de elinize yapışmasını engelleyeceksiniz. Kabin ağzını streçfilm ile güzelce kapattıktan sonra gene sıcak bir köşede 1-1,5 saat kabarması için beklenenecektir. Buzdolabında mayalandırma yapacaksanız bu süre 8-10 saat olacaktır.

Kendi katının 2 katı halinde büyüyen hamuru, hafif un serpilmiş tezgahta, üzerini de hafif unlayarak açıyorsunuz. Çok ince açmaya çalışmayın. Minimum 1 cm²lik bir kalınlıkta olması, size dolgun bir donat yemenizi sağlayacaktır. İnce açıldığı ve kalıplandığı takdirde, pişirme sonucu içi boş ve kırı halkalar olmakta, kısacası bu şekilde donatla ile pek alakaları olmamaktadır. 1 cm²lik açılan hamurdan hazırlanan halkaların pişme sırasında içinin hamur kalması gibi bir durum söz konusu olmadığı için bu ölçüye sadık kalmakta fayda var.

Şimdi kalıp ile şekillendirme aşamasında ortalık bir karışacak. Neden mi? Dış yuvarlak için kullanacağımız ölçü sabit. Fakat içindeki deliği oluşturacak yuvarlak kalıp ölçüsü pişirme tekniğinize göre değişecek:

Yağda pişirme: Yağda pişirme sırasında hamur sadece yukarı doğru genişliyor. Yanlara doğru kabarma olayı minimum düzeyde olacağı için delik genişliğinin küçülmeceğini hesaba katmalısınız.

Fırında pişirme; Hazırlanan hamur halkaları her yöne doğru kabarmakta ve eğer orta delik küçük bir kalıpla biçimlendirildiyse pişerken kapanmaktadır.

Kalıp ile kestikten sonra artan hamuru tekrar açmayın. Mayalı hamur, işlem gördüğü için tekrar açılıp kesilmesi kabarmasını engelleyecektir. Artan hamuru toparlayıp tekrar mayalandırmanız mümkün. 3. maddede belirtilen ²Bekletme işlemini ²tekrarlarsanız fazladan hamur halkaları elde edebilirsiniz.

Hazırlanan ve kalıp ile kesilmiş hamur halkaları üzerlerine kuru bir mutfak bezi serilerek yaklaşık 30-40 dakika ikinci bir mayalandırmaya alınır. Süre bitmesine 10 dakika kala eğer fırında pişirme uygulanacaksa 180 derecede fanlı olarak ön ısıtma yapılır. Yağda pişirilecek ise üçte bir ölçüde yağ dolu tencere, kızdırılmak üzere kısık ateşte ocak üzerine alınır.

İkinci mayalanması biten halkalar fırında 12 dakika, yağda ise her iki tarafı kızarana kadar pişirilir. Konacak yağ miktarı kızartacağınız halkaların ancak yarısına kadar gelmeli. Yoksa ortasındaki bant şeklindeki beyazlığı da pişirmiş olursunuz.

İlk denemeyi yaptıktan sonra yağ seviyesini ayarlamamız rahat olacaktır. Her seferde 2 adetten fazla kızartmayın ve kızartma partilerinin arasında yağın tekrar ısınması için 3-4 dakika süre verin. Isı transferinden dolayı yağın sıcaklığı düşmektedir. Aynı ısı derecesini yakalamak için beklemek gerekmektedir.

Pişen halkalar ızgaraya alınır ve üzerinin süslemesi için soğumaya bırakılır.

Hazır glazeye donatlar ters tutularak, fazlası akacak şekilde batırılır. Tel ızgara üzerine alınır ve tam donma işlemi gerçekleşmeden üzeri arzu edilen şekilde süslenir. Fazla eklendiği takdirde kremanın üzerinde kabuk oluştuğu için serptiğiniz süslemeler yapışmadan düşecektir.



© lezzetler.com tarif no:130211 • adi:Donat • gönderen:pamuk kral • indirme tarihi:16.04.2024 - 23:24