



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

BALLI DONUT

- 1 bardak su
- 6 kaşık tereyağı
- 2 kaşık pudra şekeri
- Çeyrek tatlı kaşığı tuz
- Yarım tatlı kaşığı tarçın, zencefil, muskat, karanfil karışımı
- 1 bardak un
- 3 yumurta sarısı
- 4 yumurta beyazı
- 1 tatlı kaşığı limon suyu
- 1 bardak pudra şekeri
- 2 kaşık bal
- 3-4 kaşık süt

Suyu ve tereyağını sos tenceresinde eritin ve kaynadıktan sonra üzerine unu ve pudra şekerini ilave edin. Karıştırın ve katılaştıktan sonra altını kapatın. Biraz ılındığında 3 yumurtayı üzerine kırıp karıştırın ve homojen bir hale getirin.

Başka bir kaptaki yumurta beyazlarını karıştırarak köpürtün. Diğer bir yerde ise limon suyunu, sütü, balı ve pudra şekerini benmaride şekilde karıştırın. Hamur karışımına yumurta beyazlarını da ekleyin ve sıkma torbasına doldurun. Fırın tepsinize yuvarlak bir şekilde sıkın ve bol yağda 3-5 dakika kadar kızartın. Üzerine hazırladığınız ballı sosunuzu sürün ve yiyin.

