BURGULU DONUT

https://www.droetker.com.tr

Hamur:
60 g eritilmiş tereyağı
1 su bardağı ılık süt
0,5 çay bardağı toz şeker
1 yumurta
1 poşet Dr. Oetker Instant Maya
2,5 - 3 su bardağı un
Kızartmak için:
2,5 - 3 su bardağı sıvı yağ
Üzeri için:
1 çay bardağı esmer şeker
1 tatlı kaşığı toz tarçın

Eritilmiş tereyağı, ılık süt, toz şeker ve yumurtayı bir kaba alın ve kaşık ile karıştırın. Unun yarısını ve mayayı ekleyip yoğurun. Kalan unu azar azar ekleyerek yumuşak bir hamur elde edinceye kadar yoğurun. Üzerini kapatın ve ılık ortamda 40-45 dakika bekletin. Süre sonunda hamuru alttan üste doğru birkaç kez yoğurun, tekrar kapatın ve 20-25 dakika daha mayalandırın.
Süre sonunda hamuru kısa bir süre yoğurun ve 12 eşit parçaya bölün. Bir parça hamuru alın ve 20 cm uzunluğunda rulo yapın, tezgah üzerinde hamurun iki ucunu aynı anda zıt yönlere çevirerek hamuru biraz daha uzatın ve uçları biraz inceltin. Daha sonra hamurun iki ucunu birleştirip havaya kaldırın, böylece hamur kendiliğinden kıvrılacak. Kalan hamurları da aynı şekilde hazırlayın. Pişirme kağıdı serilmiş tepsiye sıralayın. Hamurları arada çevirerek 10 dakika üzeri kapalı şekilde bekletin.
Yağı bir tencereye alın ve orta ateşte ısıtın. Esmer şeker ve tarçını iyice karıştırın ve geniş bir tabağa alın.
Süre sonunda hamurları kızgın yağda kızartın. Kızaran donutları bekletmeden hazırladığınız şekerli karışıma bulayın ve servis tabağına alın. Tercihen ılık servis yapın.