



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇİKOLATA KAPLAMALI DONUT

3 su bardağı un
1 adet yumurta
100 gram margarin
1 ay kaşığı tuz
1 ay bardağı toz şeker
Yarım paket yaş maya
1 ay bardağı süt
1 su bardağı ılık su
100 gram sütlü veya bitter ikolata

Derin bir kaba unu koyun, ortasını açın. Mayayı ılık suda eritin. Toz şekerini ilave edip karıştırın. Erittiğiniz maya ve şekerini unun ortasına koyun, üzerine tuz, süt, yumurta ve margarini ekleyin ve yoğurun. Hamurdan ceviz büyüklüğünde bezeler yapıp elinizde yuvarlayın. Üzerine bir bez örterek yarım saat dinlendirip, mayalandırın. Yarım saat sonra bezelere elinizle simit şekli verin. Yağlı kağıt serdiğiniz fırın tepsisine dizerek 180 derece fırında 20-25 dakika pişirin. Çikolatayı benmari usulü eritin. Fırından aldığınız donutları ılıyınca erimiş çikolataya batırın, arzuya göre üzerine süslemelik glazür serpiştirebilirsiniz.