



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATALI DONUT

5 gram yaş maya
5 çorba kaşığı şeker
2 yumurta
1 tatlı kaşığı tuz
2,5 su bardağı un
1,5 su bardağı süt
1 çorba kaşığı tereyağı
1 tatlı kaşığı mahlep
200 gram bitter çikolata
2 çorba kaşığı pudra şekeri
1 limon suyu Kızartmak için sıvı yağ

Derin bir kabın içinde ılık sütü ve mayayı karıştırın. Üzerine, un serpin ve kabarıncaya kadar 10 dakika bekletin. Üzerine şeker, yumurta, tereyağı, mahlep, kalan unuyla birlikte yoğurmaya başlayın. Yumuşak mayalı bir hamur hazırlayıp 35 dakika üzeri kapalı olarak kabarması için bekleyin. Daha sonra hamur kabarıncaya simit şeklinde tepsiye dizin. Tepside 15 dakika daha kabarması için bekleyin. İsterseniz fırın tepsisine dizin. 200 derecedeki fırında 30 dakika pişmeye bırakın. İsterseniz de bol yağda kızartın. Çıkınca üzerine eritilmiş çikolata süzüp renkli şekerlerle süsleyin. Limonlu pudra şekerli sos yapın, üzerine sürebilirsiniz. Servis tabağına alıp ikram edin.

