



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATALI DONUT

www.annemutfagi.com

Hamuru için;
2 yemek kaşığı toz şeker
1 yumurta
1 çay bardağı süt
1 tatlı kaşığı kuru maya
2 yemek kaşığı tereyağı
1,5 bardak un
Yarım çay kaşığı tuz
Üzeri için;
Eritilmiş çikolata
Hindistancevizi

Bir tatlı kaşığı kuru mayayı bir kahve fincanında su ile eritelim. Karıştırma kabına alıp üzerine toz şeker, yumurta, süt ve b un ilave edelim ve yoğuralım. Üzerine yumuşamış tereyağı ilave edip yoğurmaya devam edelim. Yumuşak bir hamur elde edene kadar un miktarını ayarlayalım. Hamurun üzerini bir bez ile örtüp yarım saat kadar bekletelim.

Bekleyen hamuru tekrar elimizle hafifçe yoğurup bir merdane yardımıyla ince olmayacak şekilde unlayarak açalım.

Açtığımız hamuru bir su bardağı ile kesip ortasını bir şişe kapağı ile alalım. Tüm hamurlarımıza bu şekli verdikten sonra iki su bardağı kızgın yağda arkalı önlü kızartalım.

Kızarttıktan sonra bir cezvede çikolataları eritelim ve bir tabağa alalım. Donutları ister fırça ile isterseniz de çikolatanın üzerine bir tarafını batırarak çikolatayı sürelim. Hindistan cevizi serpip servis yapabiliriz.

