



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATALI DONUT

3 su bardağı un
Yarım paket yaş maya
2 yumurta
Yarım su bardağı süt
Yarım su bardağı ayçiçeği yağı
1 su bardağı ılık su
3 yemek kaşığı toz şeker
1 tutam tuz
1 çay kaşığı tarçın
Üzeri için:
100 gr bitter çikolata
Süsleme şekerleri

Unu çukur bir kaba alın. Mayayı suda eritin. Toz şekeri ilave edip eritin. Maya, tuz, süt, ayçiçeği yağı, yumurta ve tarçını una ilave edip yoğurun. Hamurdan küçük bezeler koparıp elinizde yuvarlayarak unludağınız tepsiye yerleştirin. Üzerini bir bezle örtüp mayalanması için 30 dakika bekleyin. Mayalanan hamurları elinizle şekillendirerek ortalarını küçük yuvarlak bir kapak ile delerek simit şekli verin. Yağlı kağıt serdiğiniz fırın tepsisine dizip, önceden ısıtılmış 180 dereceye ayarlı fırında pişirin. Üzeri için bitter çikolatayı benmari usulü eritin. Fırından çıkardığınız donutlar ılınınca eriyen çikolataya batırıp üzerini şekerlemelerle süsleyerek servis yapın.

Not: Donutları derin bir kızartma tenceresinde bol ayçiçeği yağı ile kızartarak hazırlayabilirsiniz.

