



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## ÇİKOLATALI DONUT

- 40 gr. yaş maya
- 2 çorba kaşığı toz şeker
- 3 çorba kaşığı tereyağı
- 3.5 su bardağı un
- 1 paket vanilya
- 1 su bardağı ılık süt
- 1 tutam tuz ve renkli şekerler
- 1 paket çiğ krema
- 2 paket bitter çikolata
- 3 çorba kaşığı pudra şekeri

Hamuru için gereken tüm malzemeleri yoğurun. Üstü kapalı olarak 40 dakika dinlendirin. Çiğ kremayı kaynatın, içine çikolata ve pudra şekerini koyup karıştırıp ocaktan alın. Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar alıp simit şekline getirip kızgın yağda kızartın. Kızaran hamurları sosa batırıp renkli şekerlerle süsleyin.