



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇİKOLATALI DONUT

1 su bardağı süt
20 gr. yaş maya
3 su bardağı un
125 gr. tereyağı
3 adet yumurtanın sarısı
3 çorba kaşığı tozşeker
1 adet limonun rendelenmiş kabuğu
1'er paket bitter ve beyaz çikolata

Sütü ocağa koyup, kaynatın. İyice kaynayınca altını kapatın. Ilınınca üç çorba kaşığı un ve mayayı süte ekleyip, karıştırın. Kalan unun ortasını havuz gibi açın. Yumurta sarılarını, tozşekeri ve limon kabuğunu ekleyin. Sütlü karışımı ve eritilmiş tereyağını ilave edip yoğurun, üzerini örterek 45 dakika bekletin. Unlu bir zeminde iki santim kalınlığında açıp, bardak ağzı ile halkalar kesin. Hamurları sıvıyağda kızartın. Üzerine eritilmiş çikolata dökün.