



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATALI DONAT

3 su bardağı tam buğday unu
6 çorba kaşığı şeker
20 gram yaş maya
1 çorba kaşığı tuz
1 çay bardağı sıvı yağ
1 su bardağı ılık su
2 çorba kaşığı tereyağı
Üzeri için:
100 gram bitter çikolata

Yoğurma kabının içinde yaş mayayı ve ılık suyu karıştırıp 5 dakika kadar bekletin. Üzerine şekerini, tuzu, suyu ve tereyağını ekleyip karıştırın. Son olarak da kepekli unu üzerine döküp yoğurmaya başlayın. Yumuşak bir hamur yapıp 15 dakika kadar bekletin. Dinlenen hamurdan parçalar kopartıp sıvı yağla yağlanmış zeminde elinizle ortasına bastırıp çukur yapın. Tepsiyeye dizin üzerine yumurta sarısı sürüp çekirdekleri domatesleri yerleştirin ve 200 derecedeki fırında pişmeye bırakın. Çıkınca ister sıcak olarak isterseniz üzerine erimiş çikolataları sürüp servis tabağına alın.