



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ÇİLEKLİ DONUT

- 1 adet yumurta
- 2 yemek kaşığı toz şeker
- 1 yemek kaşığı yaş maya
- 1 su bardağı ılık süt
- 3,5 su bardağı un
- 3 yemek kaşığı margarin
- 1 paket süt kreması
- 1 paket çilekli çikolata
- Pasta süsü
- 2 su bardağı sıvıyağ

Süt, maya ve toz şekeri karıştırıp köpürene kadar bekleyin. Yoğurma kabına; un, margarin, yumurta ve mayalı karışımı alın. Tüm malzemeler özleşene kadar yoğurun. elde ettiğiniz hamurun üzerine bez serin.

Hamur iki katı büyüklüğe ulaşana kadar yaklaşık 2 saat hamuru mayalandırın. Mayalanan hamurdan orta büyüklükte parçalar koparın. Tüm parçalara yuvarlak şekil verip ortasını parmağınızla delin.

Şekil verdiğiniz donutları unlanmış fırın tepsisine dizin. Üzerini nemli bir bezle örtüp 15 dakika daha mayalandırın. Kızartma tenceresine yağı alıp kızdırın.

Donutları kızgın yağda nar gibi olana kadar kızartın.

Sosunu hazırlamak için çilekli çikolatayı benmari usulü eritin. Küçük bir tencereye krema ve erimiş çikolatayı alın.

Kısık ateşte yaklaşık 10 dakika karıştırarak pişirin.

Sosun ılınması için bekletin.

Kızaran donutların üzerini çilekli sosla kaplayın.

Üzerine pasta süsü serpin.

