



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DONUT

1 yumurta
1 su bardağı (200 ml) süt
50 g tereyağı
Yarım su bardağı (90 g) toz şeker
1 paket (10 g) Pakmaya Instant Kuru Hamur Mayası
2 çay kaşığı Pakmaya Şekerli Vanilin
3.3,5 su bardağı (300 - 350 g) un
Çikolatalı Karışım için:
300 g Pakmaya Bitter Pul Çikolata
150 ml Pakmaya ŞefKrema
Pakmaya Pasta Dünyası Renkli Pasta Süsü

Yumurtayı, ılık sütü ve eritilip ılınmış tereyağını hamur yoğurma kabına alın. Toz şekeri, Instant Kuru Hamur Mayasını, Pakmaya Şekerli Vanilini ve unun yarısını ekleyin. Yoğurmaya başlayın. Unun geri kalanını azar azar ekleyerek hafif ele yapışacak kıvamda bir hamur elde edinceye kadar yoğurun. Hamur top haline gelince kaseye alın. Üzerini streçle kapatın, ılık bir ortamda 1 saat mayalanmaya bırakın.

Hamur mayalanınca hafifçe tekrar yoğurun. 2-3 yemek kaşığı un serpilmiş tezgahın üzerine alın. Yarım santim kalınlığında, bütün bir hamur elde edin. Orijinal boyutuna sadık kalarak ortası delik yuvarlak hamur halkaları kesin.

Bu halkaları küçük kareler kestiğiniz yağlı kağıdın üzerlerine tek tek yerleştirin ki kızartırken elinizle müdahale etmeyin.

Hamurları yağlı kağıtların üzerinde oda ısısında mayalanması için ikinci kez, 20 dakika daha bekletin.

Küçük ve derin bir tencerede sıvı yağı iyice ısıtın. Teker teker hamurları kızartmaya başlayın. Hamurları kızartırken her yüzeyini en fazla 20 saniye kadar tutun ki yanmasın.

Hamurları kızarttıktan sonra kağıt havlu üzerine alıp soğumaya bırakın.

Pakmaya Bitter Pul Çikolata'yı benmari usulü eritin. Pakmaya ŞefKrema'yı ekleyip pütürsüz bir kıvam alana dek karıştırın.

Kızarttığınız donut hamurunu elinize alın, bir yüzeyini çikolatalı karışıma bulayın, ızgara telin üzerine alarak üzerinin donmasını bekleyin.

Dilerseniz çikolata kaplamanın üzerlerine Pakmaya Pasta Dünyası Renkli Pasta Süsü serpebilirsiniz.



