



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## EV YAPIMI DONUT

3 adet yumurta  
4,5 su bardağı un  
1 bardak su  
1 çay bardağı sıvı yağ  
1 çay bardağı süt  
1 paket yaş maya  
4 çorba kaşığı toz şeker  
Üzeri için:  
1 paket sütlü çikolata  
1 paket bitter çikolata  
1 paket renkli şeker ya da pasta süsü  
Kızartmak için:  
Sıvı yağ

Unu karıştırma kabına alın ve ortasını açıp mayayı ekleyin. Mayanın üzerine yumurta kırın. Sıvı yağı ve sütü döküp tuz ile şekerini de unun üzerine ilave edin. Ortaya çok az su koyun. Mayayı elinizle eritin. Ortadaki sıvıları karıştırdıktan sonra kenardan un alarak hamuru yoğurun. Yumuşak kıvama getirdiğiniz hamuru biraz unla toparlayın.

Hamurdan mandalina büyüklüğünde bezeler koparıp yuvarladıktan sonra tepsiye dizin. Bezelerin üstlerine un serpin ve tepsiyi streç filmle kapatıp mayalanmaya bırakın.

Mayalanan hamurların ortasını parmağınızla delin ve hamurlara halka şekli verin. Halka şekli verdiğiniz hamurları sıvı yağda kızartın. Kağıt havlu koyduğunuz tabağa kızarttığınız hamurları alın.

Sosu için çikolataları cam kaseye alın ve benmari usulü ile eritin. Kızarttığınız donutları önce çikolatalı sosla batırın, ardından üstlerine renkli şeker ya da pasta süsü serpin. Oda sıcaklığında soğuttuktan sonra taze taze tüketin, asla buzdolabında bekletmeyin.

