



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## DONUT

Hamur için:

1 yumurta

1 çay bardağı süt

½ çay bardağı ılık su

2 yemek kaşığı toz şeker

2 yemek kaşığı sıvı yağ

1 paket kuru maya

½ çay kaşığı tuz

Aldığı kadar un

Kızartmak için:

Sıvı yağ

Üzeri için:

Çikolata

Renkli pasta süsleri

Ilık süt, kuru maya ve şekerini sıcak bir fırının üzerinde mayalanmaya bırakın.

Geniş bir kaba yumurta, su ve sıvı yağı alıp çırpmaya başlayın.

Aktifleşen mayayı karışıma ekleyin.

Elekten geçirilmiş unu ve tuzu ekleyip hamuru güzelce yoğurun.

Ele yapışmayan kıvamdaki hamuru cevizden biraz büyük bezelere ayırın.

Bezeleri aralıklı olarak tepsiye dizin ve üzerini nemli bezle örtüp kabarmaya bırakın.

Şişe kapağı gibi bir aparatla hamurun ortasına yuvarlak açın.

Donutları orta ateşteki yağda arkalı önlü olacak şekilde pişirin.

Pişen hamurları havlu kağıdın üzerine alın.

Ayrı bir kaptaki benmari usulü çikolatayı eritin.

Hamurun bir tarafını çikolataya batırın.

Üzerini renkli gıda malzemeleriyle süsleyin.

