



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DONUT

<https://www.aksam.com.tr>

2 çorba kaşığı toz şeker
1 paket kuru maya
1 çay bardağı ılık süt
Yarım çay bardağı ılık su
2 yemek kaşığı sıvı yağ
Çok az tuz
1 yumurta
3 su bardağı kadar un
Üzeri için:
1 paket eritilmiş çikolata
Beyaz çikolata, Hindistan cevizi veya pasta süsleri[?]
Kızartmak için:
Sıvıyağ

Sütü kaynamayacak şekilde ısıtın. Ardından maya ve şekeri ekleyin ve karıştırın
Üzerini kapatıp 5-6 dakika bekletin
Sonra sıvı yağ, su, tuz, yumurta ve unu ilave ederek ele yapışmayan bir hamur elde edin
Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar kopartıp yuvarlayın
Bir tepsiye aralıklarla yerleştirin
Üzerine temiz bir havlu örtüp sıcak bir ortamda mayalanmaya bırakın
Yarım saat kadar mayalandıktan sonra ortalarını yuvarlak bir aparatla kesin
Hazırladığınız hamurları kızgın yağda arkalı önlü kızartın
İçinden çıkardığınız yuvarlakları da kızartın
Kızarttığınız hamurları yağını süzebileceğiniz bir tabağa alın
Çikolatayı benmari usulü eritin
İliyan donutları çikolataya batırın ve üzerini süsleyin.

