



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DONUT

3 su bardağı un
1 çay bardağı ılık süt
3 çorba kaşığı toz şeker
1 yaş maya
1 çay kaşığı tuz
1 çay bardağı ılık su
2 tane yumurta sarısı
2 yemek kaşığı tereyağı (oda sıcaklığında)

İlk olarak mayayı bir kase içinde ılık suda eritin.

Yoğurma kabınıza un, şeker, tuz ekleyin.

Erittiğiniz mayayı, sütü, iki yumurtanın sarısını ve oda sıcaklığındaki tereyağını ekleyip hamuru iyice yoğurun.

Hamurun kulak memesi kıvamında olması gerekir.

Mayalanmasını beklemeden hamuru ikiye bölüp bolca unladığınız tezgahta açın.

Su bardağı yardımıyla yuvarlak yuvarlak kesin ve halka şeklini vermek için ortasını da şişe kapağıyla kesin.

Hazırladığınız donutların üzerine örtü örterek 1 saat kadar mayalanmaya bırakın.

Mayalandıktan sonra kabarmış olan donutları bol yağda kızartın.

Kızaran donutları soğumaya bırakın.

Benmari usulü erittiğiniz çikolatayı soğumuş donutların üzerine sürün ve dilediğimiz gibi süsleyin.

Ya da ılık donutları toz şeker ve tarçını karıştırarak hazırladığınız karışımla lezzetlendirebilirsiniz.

