



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DONUT

1 su bardağı ılık su
1 yemek kaşığı kuru maya veya yarım paket yaş maya
4 yemek kaşığı şeker
1 tane yumurta
50 gr oda sıcaklığında tereyağı veya margarin
Yarım çay kaşığı tuz
Un
Üzeri için:
Sevdiğiniz çikolatalar, ve dilediğiniz soslar

Su, maya ve şekerini bir kabin içine alın. Karıştırıp 5 dakika kadar bekletin.
Sonrasında kalan tüm malzemeleri ekleyin ve ele yapışmayan yumuşak bir hamur yoğurun.
45-60 dakika arası hamurunuzu mayalandırın.
Mayalanan hamuru ister iki bezeye bölün ister tek beze halinde açın, yaklaşık 3 cm kalınlığında açabilirsiniz.
Sonra hamuru bir kase ile kesin.
Ortasını ise şişe kapakları ile kesebilirsiniz. Ardından kesmiş olduğunuz hamurları yağlı kağıt üzerine alın.
Hamurları üzeri bezle örtülü bir şekilde 2 saat mayalanması için bekletin.
Orta ateşte arkalı önlü güzelce kızarana kadar pişirin.
Dilediğiniz soslara bulayıp, servis edin.

