



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

www.lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DONUT

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

Hamuru için:

2 çorba kaşığı kuru maya

2 su bardağı süt

3 çorba kaşığı süt

6 adet yumurta

1 su bardağı toz şeker

Yarım çay bardağı toz şeker

8 su bardağı un

Bir tutam tuz

Bir tutam muskat

120 gram tereyağı

Kızartmak için:

Sıvı yağ

Kaplaması için:

2 paket (80'er gramlık) bitter çikolata

Renkli pasta süsü

Hamur için ılık süt ve mayayı bir kaptaki karıştırın (mayanın işlevini görmesi için süt ısısının 30 dereceyi geçmemesi gerekiyor). İçine yumurta, toz şeker, un, tuz, muskat ve eritilmiş tereyağı ilave edin. Tüm malzemeyi 10 dakika kadar karıştırın. Hamuru 2 saat buzdolabında dinlendirip, elma büyüklüğünde parçalar koparın. Daha sonra iki elinizin arasında uzatıp, 12 cm'lik şeritler elde edin. Uçlarını birleştirip, ortası delik simit şekli verin. Kalan hamuru da aynı şekilde hazırlayın. Donutları kızdırılmış sıvı yağda kızartın ve fazla yağın almak için kağıt havlu üzerine çıkarın. Hafif ılındıktan sonra donutların bir kısmını yarısına kadar benmari usulü eritilmiş çikolataya batırın. Kalanları da yarısına kadar renkli pasta süsüne batırıp, servis yapın.

