



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## DONUT

Hamuru için:

4,5 su bardağından biraz fazla (600 gram) un

2 adet yumurta

1,5 su bardağından biraz az (260 mililitre) ılık süt

100 gram oda sıcaklığında yumuşak tereyağı ya da margarin

2 yemek kaşığı toz şeker

1 tatlı kaşığı tuz

2 paket kuru toz maya

1 paket vanilya

Kızartmak için:

Sıvı yağ

Üzeri için:

Toz şeker

Arzuunuza bağ olarak seçeceğiniz eritilmiş bitter, sütlü ya da beyaz çikolata

Hamurunu hazırlamak için; 4,5 su bardağından biraz fazla (600 gram) un, 2 adet yumurta, 100 gram oda sıcaklığında yumuşak tereyağı, 2 yemek kaşığı toz şeker, 2 paket kuru maya, 1 tatlı kaşığı tuz, 1 paket vanilya ve 1,5 su bardağından biraz az (260 mililitre) ilk süt, uygun bir yoğurma kabında önce karıştırılır, ardından da iyice yoğrulur. Ele yapışmayan yumuşak bir kıvama geldiğinde, hamurunuz hazır hale gelmiştir.

Hazırlanan hamurun üzeri streç filmle kapatılır ve yoğurma kabından daha büyük bir tencereye konan sıcak suyun içine yerleştirilir. Tencerenin kapağı kapatılıp bir bezle örülerek yarım saat kadar mayalanması için dinlendirilir. Mayası tamamlanan hamur, hafifçe un serpilmiş tezgahta beze haline getirilir. Önce elle ardından merdane yardımıyla, yaklaşık 1,5 santimetre kalınlığında açılır. Hamur, geniş ağızlı bardak ya da yuvarlak kesme aparatı ile kesilerek parçalar oluşturulur. Fazla hamur parçalar alınarak ayrılır.

Her bir yuvarlak hamur parçasının ortası bir kapak yardımıyla kesilerek alınır ve hamurlar uygun boyutta kesilerek hazırlanan pişirme kağıtları üzerine yerleştirilir. Artan hamur parçalar için de aynı işlemler uygulanarak son şekilleri verilir. Üzerleri temiz bir bezle örülerek 15 dakika kadar dinlendirilir.

Donut hamurlar, çok kızgın olmayan sıvı yağda, arkalı onlu olarak kızartılır. Kızartıldıktan sonra, ilk sıcaklığı geçen donutların her 2 yüzü de toz şekere bulanarak servis tabağına alınır. Arzu ederseniz, eritilmiş bitter, sütlü ya da beyaz çikolataya bir yüzlerini bulayıp, üzerlerini de dilediğinizce süsleyebilirsiniz. Soğuyan donutlar artık ikrama hazırdır.



