



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DONUT

Hamuru İçin:

1 çay bardağı sıcak sığa yakın ılık süt

2 yemek kaşığı toz şeker

1 paket instant kuru maya

Yarım çay bardağı ılık su

2 yemek kaşığı sıvı yağ

Yarım çay kaşığı tuz

1 adet yumurta

2,5-3 su bardağı kadar un

Üzeri İçin:

80 gr (1 paket) eritilmiş çikolata

Renkli pasta süsleri ya da beyaz çikolata, Hindistan cevizi vs.

Kızartmak İçin:

Sıvı yağ

Öncelikle hamuru için sütü ocağa alıp, sıcak sığa yakın olacak şekilde ısıtın.

Üzerine maya ve şeker ekleyin.

Karıştırıp üzerini bir kapla kapatın ve 5-6 dakika kadar bekletin.

Üzerine sıvı yağ, tuz, su, yumurta ve yavaş yavaş un ekleyerek, ele yapışmayan bir hamur elde edin.

Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar kopartıp, yuvarlayın.

Yağlı kağıt serili bir tepsiye aralıklarla dizin.

Üzerine temiz bir havlu örtüp, sıcak bir ortamda mayalanmaya bırakın.

Yarım saat kadar mayalandıktan sonra, ortalarını yuvarlak bir aparatla kesin.

Hazırladığınız donut hamurları, kızgın yağda arkalı önlü kızartın.

Kızarttığınız hamurları, kağıt havlu serili bir tabağa alın.

Sosu için çikolatayı benmari usulü eritin.

Ilıyan donutların üzerini çikolataya batırıp, istediğiniz şekilde süsleyin.

