



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## DONUT

Danilo Zanna

300 gram süt  
60 gram su  
5 gram kuru maya  
700 gram un  
90 gram tereyađ<sup>1</sup>  
80 gram Őeker  
2 yumurta  
Bir tutam tuz  
Donut sosu:  
100 gram pudra Őekeri  
20 gram tereyađı  
Sıcak su

Donut tarifi için önce süt, su ve kuru mayayı birkaç dakika karıŐtırın. İlk baŐta malzemelerin yarısını ekleyin karıŐtırın. Ardından diğer yarısını ekleyin karıŐtırın.

Un ve Őekerin yarısını ekleyin ve karıŐtırın. Ardından kalan unu ve tereyağını ekleyin.

Ele fazla yapıŐmayan bir hamur olması gerekiyor. 2 saat mayalanması gerekiyor. Donut hamuru mayalanırken sosunu hazırlayın.

Pudra Őekeri ve eritilmiŐ tereyağını karıŐtırın. Biraz da kıvama göre sıcak su ekleyin. Tam l vermek doğru değildir, nkn kıvama göre deđiŐebilir.

Suyu kontrollü ekleyin. Ne sıvı ne katı olmalı. Sos kıvamında olmalı.

Hamur mayalandıktan sonra ufak ufak yağlı kağıt kareleri hazırlayın.

Hamuru kabından çıkarın. Altına biraz un sepin ve merdaneyle aın. Büyük bir kseyle yuvarlak kesin. Sonra yuvarlakların ortasını kapakla kesin. Yani simit gibi Őekil çıkması gerekiyor.

Kestiđiniz yuvarlakları yağlı kağıt üzerine alın. Yarım saat mayalandırın.

Kızgın yağda kızartın. Fırın teli üzerine alın.

Yaptığınız donutların bir yüzünü donut sosuna batırın. Tele dizin ve kurumasını bekleyin. Donut tarifi hazır.

