



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DONUT

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

Hamuru İçin:

2 su bardağı un

1/2 su bardağı toz şeker

2 çay kaşığı kabartma tozu

1/4 çay kaşığı tuz

1/2 su bardağı süt

2 yemek kaşığı eritilmiş tereyağı veya sıvı yağ

1 adet yumurta

1 çay kaşığı vanilya özütü

Kızartma için bitkisel yağ

Üzeri için:

Pudra şeker, damla çikolata, süslemeler

Çikolata sosu

Bir karıştırma kabında un, toz şeker, kabartma tozu ve tuzu karıştırın.

Ayrı bir kaptaki süt, eritilmiş tereyağı veya sıvı yağ, yumurta ve vanilya özütünü çırpın.

Kuru malzemelerin üzerine sıvı karışımı ekleyin ve spatula veya tahta kaşık yardımıyla karıştırın. Hamurun pürüzsüz olmasını sağlayın, ancak fazla karıştırmaktan kaçının.

Hamuru 1 saat boyunca buzdolabında dinlendirin.

Hamuru buzdolabından çıkarın ve unlanmış bir zeminde yaklaşık 1 cm kalınlığında açın. Yuvarlak donut şekilleri kesin. İçini daha küçük bir daire yardımı ile keserek küçük kısımları çıkarın.

Bir tencerede yağı ısıtın. Yağın sıcaklığını kontrol etmek için biraz hamur bırakın, eğer hemen yükseliyorsa yağınız hazır demektir.

Donutları kızartın, her iki tarafını da altın rengine gelene kadar yaklaşık 2-3 dakika pişirin. Kızartılmış donutları kağıt havlu serili bir tabağa alın ve yağını süzün.

Soğuyan donutları pudra şeker serpin veya isteğe bağlı olarak çikolata sosu veya reçel ile süsleyin.

