



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DONUT

500 gr un
¾ paket İçim Şef Krema
100 ml İçim süt
1 paket instant maya
1 tatlı kaşığı tuz
2 dolu çorba kaşığı
2 yumurta
Kızartma İçin;
Ayçiçek yağı
Sosu için;
1 paket İçim Şef Krema
200 gr bitter çikolata
2 dolu çorba kaşığı pudra şekeri

100 ml sütü küçük bir tencerede serçe parmağınızı sokunca sıcak hissedecek ama yakmayacak hale gelene dek ısıtın. Bu sıcaklık mayalama sıcaklığı. İçine 2 dolu çorba kaşığı toz şekeri ve 1 paket instant mayayı ekleyin. Sütü bir kenarda mayalar iyice uyanana kadar bekletin.

Ayaklı mikserle 500 gr un ve 1 tatlı kaşığı tuz koyun.

2 yumurtayı içine kırın, ¾ paket, 150 ml İçim Şef Kremayı ekleyin.

Mayalı süt karışımını da ekleyip, hamur iyice bütünleşip pürüzsüz hale gelinceye kadar hamur yoğurma ucuyla mikserde yoğurun.

Hamuru unlanmış bir kaseye alıp üzerini nemli bir bezle örtün ve 1 saat bekletin.

1 saatin sonunda hamuru unlanmış tezgaha alın ve merdane ile yaklaşık 1 cm kalınlığında açın.

Kelepçe kurabiye kalıbıyla veya kavanozla hamurdan büyük yuvarlaklar çıkarın. 3 litrelik su kapağıyla da içlerindeki küçük yuvarlakları kesin

Kalan hamuru tekrar açıp aynı şekilde devam edin ve ardından hepsini unlanmış tepsiye alıp üzerini streç filmle örtün ve 1 saat daha bekletin.

1 kutu İçim Şef Kremayı küçük bir tencerede ısıtın. Kenarlarından kaynamaya başlayınca altını kapatın ve içine 200 gr bitter çikolata ekleyip çikolata eriyene kadar karıştırın.

Bir kasede 2 çorba kaşığı İçim Şef Kremayı, 2 dolu çorba kaşığı pudra şekerine ekleyin. Pudra şekeri iyice eriyene kadar karıştırın.

Donutlar mayalanınca, geniş bir tencereye ayçiçek yağı döküp ısıtın.

Yağ kızınca, donutların her iki tarafını 30'ar saniye, altın sarısı-kahverengi bir renk alana dek kızartın.

Önce peçeteye koyup fazla yağın alın. Ardından telin üzerinde soğutun.

Soğuduktan sonra donutları önce ganaj sosu batırın. Üzerlerine pudra şekerli sostan da çizgiler halinde ince ince dökün.

Ortası delik olmayanlar içinse eczaneden büyük boy şırınga alıp sosu içlerine sıkabilirsiniz. Üzerini de soslayıp file antepfıstığı koyunca nefis donutlarınız emrinize amade.