



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DONUT

250 ml kayısı reçeli
200 gram toz şeker
Kızartmak için:
Sıvı yağ
Hamur malzemesi:
600 gram elenmiş un
Yeterince tuz (2 çay kaşığı kadar)
100 gram şeker (Yaklaşık 3/5 su bardağı)
100 gram margarin
25 gram yaş maya
2 adet yumurta
200 ml süt (1 bardaktan biraz az)

Unu, tuz ve şekerini geniş bir kaba eleyin. Mayayı sıcak şekerli suda eritin. 10 dakika kabarmasını bekleyin. Kuru malzemelere margarin, yumurtaları, sütü ve mayayı ekleyin. Tüm malzemeler karışana dek yoğurun. Hamuru un serpilmiş bir zemine alın. Elastik ve yumuşak bir hale gelene dek yoğurun. Eğer hamur fazla yapışyorsa un ekleyin. Üzerini plastik folyoyla kaplayın. Serin bir yerde 6-8 saat bekletin. Hamuru 18 eşit büyüklükte parçaya ayırın. Parçaları elinizle yuvarlayın. Her parçayı, yağlı kağıtla kaplanmış bir fırın tepsinine aralıklarla dizin. Üzerine şeffaf folyo örtüp, ılık bir yerde iki katı büyüklüğe gelene kadar kabarmasını bekleyin. Sıvı yağı orta ateşte uygun sıcaklığa getirin. Hamurları bir kere döndürerek altın sarısı renk alana dek pişirin. Şekerini bir fırın tepsinine serpin. Kızarmış donarları şekerle bulayın. Kayısı reçelini bir çay kaşığı yardımıyla hamurun ortasına doldurun. Ilık ılık servis yapın.