



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DONUT

200 Gr Sana Hamurışı
100 ml eksi krema (sour cream)
1 Yemek Kaşığı karbonat
1 Çay Kaşığı tarcin(uzeri için)
2 Paket kabartma tozu
2 Adet yumurta
4 Yemek Kaşığı seker
200 gr Sana Hamurışı
0,5 Yemek Kaşığı tarcin
100 gr seker
350 gr un

Yumurta ve sekeri kopuruncye kadar cirpin, eksi kremayi ekleyip karistirin. Unu, sodayi, kabartma tozunu ve tarcini ekleyip iyice karisana kadar yogurun. Çok akiskan bir hamur elde ederseniz biraz daha un katip yogurmaya devam edin. Hamuru unlu bir yuzeyde, iyice homojen oluncaya kadar yogurduktan sonra 5 - 10 mm (yarım veya bir cm kadar) kalinliginda acin. Hamurdan dilediginiz buyuklukteki bir pasta kalibi ile yuvarlaklar cikarip çok daha küçük bir kalip (ya da gazoz kapagi) ile ortasina bir delik acin. Tum hamuru halkalar halinde kestikten sonra derin bir tencerede kizdirdiginiz yagda hamuru iki tarafi altin rengi olana kadar (~ 2 dk) kizartin. Kizaran tatilari kagit havluya alip fazla yagini cekinceye kadar bekletin. Daha onra da sekere (veya istediginiz malzemeye) bulayip hafif ilikken servis yapin.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 19.10.2022