



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DONUT

- 2 yumurta
- 2 ay bardağı süt
- 3 ay bardağı un
- 1 paket vanilya
- 1 paket kabartma tozu
- 1 orba kaşığı kuru maya
- 2 orba bardağı pudra şekeri
- 3 orba kaşığı eritilmiş tereyağı
- 2 orba kaşığı nişasta
- Sosu için:
- 100 gram erimiş çikolata
- 2 orba kaşığı nişasta
- 4 orba kaşığı su
- 1 ay bardağı ilek
- 2 ay bardağı framboğaz
- 1 ay bardağı böğürtlen
- 1 ay bardağı şeker
- 1 tutam tarçın.
- 2 orba kaşığı çiğ krema

Derin bir kabin içinde yumurtaları ve şekeri çırpın. zerine sütü ve eritilmiş tereyağını ekleyip çırpmaya devam edin. Unu, kabartma tozunu, kuru maya ve vanilyayı eleyip karıştırın ve yumurtalı karışımın içine ekleyip çırpmaya devam edin. Bu harcı 30 dakika bir kenarda dinlendirin. Bu arada tavada tüm kırmızı meyveleri kendi suyunda kaynamaya bırakın. zerine şekeri de ekleyip karıştırın. Suyunu sos kıvamına getirmek için de nişastayı suyla açıp bu karışımın içine dökün ve hemen karıştırın. Koyulaştığını göreceksiniz. Ocaktan alıp bir kenarda soğumaya bırakın. Çiğ kremanın içine pudra şekeri döküp karıştırın. Erimiş çikolatayı da yumuşak ve sıcak olarak bekletin. Kabaran hamurdan elinizle şekiller verip kızgın yağda iki yüzünü de 5 dakika pişirin. Daha sonra ister çikolataya isterseniz de diğer soslara bulayıp servis tabağına sıralayın, sosla beraber servis yapın.