



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## DONUT

- 4 1/2 su bardağı un (500 gr.)
- 1 dolu çorba kaşığı kuru Pakmaya(17 gr.)
- 1 1/4 su bardağı ılık süt (250 gr.)
- 4 çorba kaşığı pudra şekeri (80 gr.)
- 1/4 paket margarin (60 gr.)
- 1 çay kaşığı tuz (3 gr.)
- 3 adet yumurta
- ÜST SÜSLEME MALZEMELERİ**
- 1 yumurta beyazı
- 2 çay bardağı pudra şekeri (140 gr)
- 10 damla limon suyu
- 1 çay kaşığı vanilya (3 gr.)
- 1/2 su bardağı file badem

Önceden hazırladığınız hamuru 20-25 dakika sıcak bir yerde dinlendirdikten sonra katlayarak hafifçe yoğurun. Sonra bu hamurdan yumurta büyüklüğünde parçalar koparıp yuvarlayın, üstlerine bastırarak yayın. Bu hamurların ortasını tahta kaşıkla oyup çıkanın ve yüzük şeklini alan parçaları parmağınızla yuvarlayarak halka halini almasını saklayın. Unlanmış bir bez üzerinde ılık bir yerde 20-25 dakika mayalanmayı bırakın. Daha sonra kızdınmış çiçek yağında altı ve üstü pembeleşinceye kadar kızartın ve soğumaya bırakın. Soğuyunca donatları hazırlanışı aşağıda anlatılan karışıma baurın ve file bademle süsleyin.

Üst Süsleme Karşımının Yapılışı: Yumurta akını bir kabın içinde iyice çırpın, elenmiş pudra şekerini yavaş yavaş ilave edin, limon suyu ve vanilyanın katılmasıyla karışımı istediğiniz kıvama getirin. Karışım yumuşaksa şeker, sertse limon suyu ilâve ederek kıvamı yakalayın. İstenirse donatların üzerine kayısı marmelatı veya çukulata sürerek süslemek de mümkündür.