



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DONUT

5 gram yaş maya
5 çorba kaşığı şeker
2 yumurta
1 tatlı kaşığı tuz
2.5 su bardağı un
1.5 su bardağı süt
1 çorba kaşığı tereyağı
1 tatlı kaşığı mahlep
200 gram bitter çikolata
2 çorba kaşığı pudra şekeri
1 limon suyu
Kızartmak için sıvı yağ

Derin bir kabın içinde ılık sütü ve mayayı karıştırın. Üzerine un serpin ve kabarcıca kadar 10 dakika bekletin. Üzerine şeker, yumurta, tereyağı, mahlep, kalan unu ekleyip birlikte yoğurmaya başlayın. Yumuşak mayalı bir hamur hazırlayıp 35 dakika üzeri kapalı olarak kabarması için bekleyin. Hamur kabarcıca simit şeklinde tepsiye dizin. Tepside 15 dakika daha kabarması için bekleyin. 200 derecedeki fırında 30 dakika pişmeye bırakın. Çıkınca üzerine eritilmiş çikolata sürüp renkli şekerlerle süsleyin. Limonlu pudra şekerli sos yapıp üzerine sürebilirsiniz. Servis tabağına alıp çayın yanında ikram edin.