



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DONUT YAPIMININ PÜF NOKTALARI

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

Fırında veya kızgın yağda. Her iki pişirme şeklinde de hamur mayalanır, hamur kesilir. Fırında olaksa kalıplara yerleştirilir ve pişirilir. Yağda pişirecekseniz termal bir termometreye ihtiyaç duyacaksınız. Çünkü Yağı 190 dereceye kadar ısıtıp bu ısıda sabit tutmalısınız. Fritözünüz varsa işiniz daha kolay olacaktır.

Hamur, ne çok yumuşak, çok sert olmalı. Bizim tabirimizle, kulak memesi kıvamında olmalı. Kullanılacak malzemeler oda ısısında olmalı.

Donut kesmek için özel kalıplar mevcut. Eğer donut kalıbınız yoksa su bardağı ile kesebilirsiniz. Ortasındaki deliği ise şişe kapağı ile açabilirsiniz.

Donutları birçok malzeme ile süsleyebilirsiniz. En basit haliyle şeker ve tarçını karıştırıp kızarttıktan sonra bu karışıma bulayıp tüketebilirsiniz. Çikolata eritip gıda boyaları ile farklı renkler yakalayabilirsiniz. Pudra şekeri ve suyu karıştırıp basit bir glazing yapabilirsiniz. Beyaz çikolata eritebilirsiniz. Üstünü süslemek için çikolata parçacıkları kullanabilirsiniz.

