



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GLAZÜRLÜ DONUT

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

Hamur:

1,5 tatlı kaşığı Dr. Oetker Aktif Maya

1 çay bardağı ılık süt

2,5 - 3 su bardağı un

1 yumurta

75 g oda sıcaklığında tereyağı

0,5 çay bardağı toz şeker

1 çay bardağı ılık süt

Kızartmak için:

1 - 1,5 su bardağı sıvı yağ

Üzeri için:

1 poşet Dr. Oetker Sade Glazür

2,5 yemek kaşığı süt

0,5 çay kaşığı Dr. Oetker Sıvı Aroma Verici - Limon

Süslemek için:

1 poşet Dr. Oetker Sade Glazür

2 yemek kaşığı süt

10 damla Dr. Oetker Jel Renklendirici - Kırmızı

10 damla Dr. Oetker Jel Renklendirici - Mavi

10 damla Dr. Oetker Jel Renklendirici - Sarı

10 damla Dr. Oetker Jel Renklendirici - Yeşil

Mayayı bir kaseye alın ve üzerine bir çay bardağı ılık sütü ilave edin. Kaşık ile birkaç kez karıştırıp 10-15 dakika bekletin.

Unu derin bir kaba alın ve üzerine beklettiğiniz mayayı ekleyin. Yumurta, tereyağı, toz şeker ve sütü ilave edin. Mikserin hamur karıştırıcı uçları ile yumuşak bir hamur elde edinceye kadar yaklaşık 2-3 dakika karıştırın. Süre sonunda hafif unlanmış tezgaha alın, eliniz ile birkaç kez yoğurun ve tekrar kaba alın. Üzerini kapatın ve ılık ortamda 1 saat bekletin.

Süre sonunda hamuru hafif unlanmış tezgaha alın. Yoğurmadan eliniz ile hafif toparlayın. Hamuru pişirme kağıdı üzerine alın ve merdane ile 1 cm kalınlığında açın. 8 cm çapında daire şeklinde kalıp ile kesin ve dışta kalan hamurları toparlayın. Dairelerin orta kısımlarını 3 cm çapındaki kalıp ile kesip çıkarın. Kalan hamurları toparlayıp başka bir pişirme kağıdı üzerinde açın ve aynı şekilde kesin. Üzerlerini kapatın ve 10 dakika bekletin.

Sıvı yağı derin bir tencereye alın. Orta ısıdaki ocak üzerinde ısıtın. Yağ ısınca ocağı kısın ve beklettiğiniz hamurların her iki tarafını da kızartın. Fazla yağın gitmesi için bir tepsiye havlu kağıt serin ve kızaran donutları üzerine alın. Hamurların hepsini kızardıktan sonra soğumaya bırakın.

1 poşet glazür karışımını bir kaseye alın. 2,5 yemek kaşığı süt ve limon aromasını ekleyin, kaşık ile iyice karıştırın ve donutların üzerlerine yayın.

İkinci glazür karışımını bir kaseye alın. 2 yemek kaşığı sütü ilave edip kaşık ile iyice karıştırın. Hazırladığınız glazürü 4 ayrı kaseye paylaşın ve her birini farklı jel renklendirici ile renklendirin. Pişirme kağıdından hazırladığınız hunilere doldurun. Uçlarını makas ile kesin ve donutların üzerini süsleyin. Glazürlü donunca servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:169267 • adı:Glazürlü Donut • gönderen:Gül • indirme tarihi:07.04.2025 - 19:40