



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

GÜL YAPRAKLI DONUT

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

Hamur:

2 tatlı kaşığı Dr. Oetker Aktif Maya

0,5 çay bardağı ılık su

3 - 3,5 su bardağı un

0,5 çay bardağı Dr. Oetker Pudra Şekeri

1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin

50 g oda sıcaklığında tereyağı

0,5 çay bardağı ılık su

1 çay bardağı ılık süt

0,5 çay bardağı sıvı yağ

Kızartmak için:

sıvı yağ

Sos için:

1 poşet Dr. Oetker Beyaz Çikolatalı Sos

2 su bardağı süt

Süslemek için:

8 - 10 adet kurutulmuş yenilebilir gül

2 tatlı kaşığı aktif mayayı bir kaseye alın ve üzerine yarım çay bardağı suyu ilave edin. Kaşık ile birkaç kez karıştırın ve 10-15 dakika bekletin. Unu derin bir kaba eleyip üzerine beklettiğiniz mayayı ekleyin. Üzerine pudra şekeri, şekerli vanilin, tereyağı, su, süt ve sıvı yağı ilave edip iyice yoğurun. Üzerini kapatıp 40-45 dakika bekletin.

Mayalanan hamuru kısa bir süre yoğurun, hafif unlanmış tezgaha alın ve merdane ile 1 cm kalınlığında açın.

Açtığınız hamuru 8 cm çapındaki bir kalıpla kesin. 3 cm çapındaki daha küçük bir kalıpla kestiğiniz hamurların ortalarını kesip çıkarın. Hamurun tamamını bu şekilde hazırlayıp pişirme kağıdı üzerine alın ve 10 dakika bekletin.

Sıvı yağı derin bir tencereye alın ve orta ateşte kızması için bekletin. Hazırladığınız hamurları kızgın yağda arkalı önlü pembeleşinceye kadar pişirin. Servis tabağına tek sıra halinde sıralayın.

2 su bardağı sütü tencereye alın. Üzerine beyaz çikolatalı sosu boşaltıp orta ateşte sürekli karıştırarak pişirin.

Kaynamaya başlayınca ocağı kısıp 2-3 dakika daha pişirin. Ocaktan alın ve arada karıştırarak soğutun.

Buzdolabında 30 dakika bekletin.

Güllerin yapraklarını ayırın. Donutların üzerini beyaz çikolatalı sos ve gül yaprakları ile süsleyip servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:169274 • adı:Gül Yapraklı Donut • gönderen:Gül • indirme tarihi:03.04.2025 - 12:38