



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## KAYMAKLI DONUTLAR

Kullanılan malzemeler

# 1 yumurta

# 50 gr eker

# 50 gr esmer eker

# 15 ml kaymak

# 250 gr un

# 1 yemek kaşığı kabartma tozu

1- Yumurta, eker ve kaymağı birlikte çırpın. Yumuşak bir hamur yapmak için un ve kabartma tozunu karıştırın.

2- Hamuru unlanmış yüze ye yayın ve donut şeklinde kesin.

3- 180 °C ısıda ikişer ikişer 3 dakika veya sarı-kahve bir renk alıncaya kadar kızartın.

İpucu: Sıcakken üzerlerine toz eker veya pudra ekeri serpin.