



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KOLAY DONUT

Servet Dikenli

2 adet yumurta
½ paket yaş maya
½ su bardağı sıvı yağ
1 tatlı kaşığı tarçın
3 yemek kaşığı toz şeker
1 su bardağı ılık su
4 su bardağı un
2 paket çikolata sosu
İstenilen pasta süsü

Yaş mayayı ılık suda eritip içine 3 kaşık şekeri ekleyelim, karıştıralım. Hamur yoğurma kabına unu boşaltalım. Erittiğimiz mayayı ve diğer malzemeleri ilave edelim. Hamuru güzelce yoğuralım. Mardane ile 1 cm ya da 1 parmak kalınlığında açalım. Büyük ağızlı bir su bardağı ile daireler keselim. Ortalarını da daha ufak bir daire ile kesip boşaltalım, ben bal kavanozunun kapağını kullandım. Kestiğimiz hamurları fırın kağıdının üzerine alıp biraz bekletelim, mayasının gelip kabardığını göreceksiniz. 180 derece fırında kabarıp pembeleşene dek pişirelim. Fırından çıkınca biraz soğumasını bekleyelim. Çikolata sosuna bulayıp üstüne istenilen pasta süsü serpilip ikram edelim.

