



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KOLAY DONUT

3 su bardağı kepekli un
20 gram yaş maya
1 su bardağı ılık su
3 çorba kaşığı şeker
1 çorba kaşığı tuz
2 çorba kaşığı tereyağı
1 çay bardağı sıvı yağ
Üzeri için:
Çikolata sosu, kremalar
2 çorba kaşığı renkli şekerler

Yaş mayayı ve ılık suyu karıştırıp 5 dakika kadar bekletin. Üzerine şeker, tuz, su ve tereyağını ekleyip karıştırın. Son olarak kepekli unu üzerine döküp yoğurmaya başlayın. Yumuşak bir hamur yapıp 15 dakika kadar bekletin. Dinlenen hamurdan parçalar kopartıp sıvı yağda her tarafını kızartın. Bu aşamada üzerine çikolata sosu ve kremalar sürüp soğumaya bırakın. Simit şeklinde katlayıp tepsiye dizin. Üzerine yumurta sarısı sürüp 200 derecedeki fırında pişmeye bırakabilirsiniz, daha hafif olacaktır. Çıkınca ister sıcak olarak isterseniz de soğuk yiyin