



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## KREMALI DONAT

Hamuru için:

- 2 adet yumurta
- 20 gram yaş maya
- 3 çorba kaşığı zeytinyağı
- 1 su bardağı ılık süt
- 2 su bardağı su
- 1 çorba kaşığı şeker
- 1 tutam tuz
- 3,5 -4 su bardağı un

Sosu için:

- 200 gram bitter çikolata
- 200 gram çiğ krema
- Kızartmak için sıvı yağı

Yaş mayayı bir kabın içine alın, üzerine ılık sütü koyun. 10 dakika kadar bekleyip üzerine yumurta, şeker, tuz, zeytinyağı ilave edip karıştırın. Bu karışımın üzerine unu ve suyu yavaşça ekleyip bir hamur yoğurun. Hamuru 15 dakika dinlendirip elinizle parçalar koparın. Halka şeklini verin ve çok kızgın olmayan bir yağın içine atıp iki yüzünü de kızartın. Bitter çikolatayı ısıtılmış çiğ kremanın içinde eritin ve sos kıvamına getirin. Donatların üzerine bu sosu dökün, üzerine istenirse pudra şekeri serpip servis yapın.

---