



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LİMONLU DONUT

2 çorba kaşığı toz şeker
1 paket kuru maya
1 çay bardağı ılık süt
Yarım çay bardağı ılık su
2 yemek kaşığı sıvı yağ
Çok az tuz
1 yumurta
3 su bardağı kadar un
Üzeri için:
1 su bardağı pudra şekeri
1 yemek kaşığı limon suyu
1 yemek kaşığı rendelenmiş limon kabuğu

Sütü kaynamayacak şekilde ısıtın. Ardından maya ve şekeri ekleyin ve karıştırın
Üzerini kapatıp 5-6 dakika bekletin
Sonra sıvı yağ, su, tuz, yumurta ve unu ilave ederek ele yapışmayan bir hamur elde edin
Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar kopartıp yuvarlayın
Bir tepsiye aralıklarla yerleştirin
Üzerine temiz bir havlu örtüp sıcak bir ortamda mayalanmaya bırakın
Yarım saat kadar mayalandıktan sonra ortalarını yuvarlak bir aparatla kesin
Hazırladığınız hamurları fırında pişirin
Soğuduktan sonra servis tabağına alın.
Pudra şekeri ve limon suyunu karıştırın, donutların üzerinde gezdirin ve limon kabuğunu serpin.

Not: Tarifte sütün ılık olması ve donutların bekletilmesi önemlidir.

