



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MİNİ DONUT

<https://www.droetker.com.tr>

Hamur için:

2 - 2,5 su bardağı un

1 poşet Dr. Oetker Instant Maya

2 yumurta

3 yemek kaşığı Dr. Oetker Pudra Şekeri

5 yemek kaşığı süt

3 yemek kaşığı sıvı yağ

1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin

1 limon kabuğu rendesi

Kızartmak için:

2 su bardağı sıvı yağ

Üzeri için:

1 poşet Dr. Oetker Baharatlı Esmer Şeker

Unu bir kaba eleyin. Üzerine maya poşetini boşaltın ve kaşık ile karıştırın. Yumurta, pudra şekeri, süt ve sıvı yağı bir karıştırma kabına alın. El çırpıcısı ile iyice karıştırın. Üzerine şekerli vanilin ve limon kabuğu rendesini ekleyip kısa bir süre daha karıştırın. Üzerine un karışımını ekleyip yumuşak ve ele yapışmayan bir hamur haline gelinceye kadar yoğurun. Üzerini kapatıp 40 dakika bekletin.

Süre sonunda hamuru hafif unlanmış tezgaha alın. Yoğurmadan eliniz ile hafif toparlayın. Hamuru pişirme kağıdı üzerine alın ve merdane ile 0,5 cm kalınlığında açın. 6 cm çapında daire şeklinde kalıp ile kesin ve dışta kalan hamurları toparlayın. Dairelerin orta kısımlarını 3 cm çapındaki kalıp ile kesip çıkarın. Kalan hamurları toparlayıp başka bir pişirme kağıdı üzerinde açın ve aynı şekilde kesin. Üzerlerini kapatın ve 15 dakika bekletin.

Sıvı yağı derin bir tencereye alın. Orta ısıdaki ocak üzerinde ısıtın. Yağ ısınca ocağı kısın ve beklettiğiniz hamurların her iki tarafını da kızartın. Fazla yağın gitmesi için bir tepsiye havlu kağıt serin ve kızaran çörekleri üzerine alın. Hamurların hepsini kızarttıktan sonra 10 dakika ılıması için bekletin.

Baharatlı esmer şekeri bir kaseye dökün ve ılık çörekleri bulayın. Ilık veya soğuduktan sonra servis yapın.

