



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MINİ DONUT

Hamur İçin:

1,5 su bardağı un

3 yemek kaşığı pudra şekeri

1/2 paket kabartma tozu

4 yemek kaşığı yoğurt

1 çay bardağı tereyağı (erimiş)

Üzeri İçin:

4 yemek kaşığı toz şeker

1/2 çay kaşığı toz tarçın

Süslemek İçin:

1 paket bitter çikolata (eritilmiş)

Hamur için un, pudra şekeri, kabartma tozunu karıştırın ve yoğurdu azar azar ekleyip yoğurun.

Avcunuzu erimiş tereyağı ile yağlayın ve hamurdan ufak parçalar koparıp yuvarlayın. Yuvarladığınız parçaları kurumaması için erimiş tereyağında bekletin.

Hava fritözünü 180 derecede ısıtın, ısınan hazneye aralarında boşluk kalacak şekilde hamurları yerleştirin.

Hamurları üstleri ve altları kızarana kadar yaklaşık 15 dakika pişirin.

Geniş bir kasede toz şeker ve tarçını karıştırın, pişen donatları sıcakken bu karışıma bulayın.

Servis etmeden önce dilerseniz donatılarınızın üzerine erimiş çikolata gezdirebilirsiniz.

