



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

NEŞELİ DONATLAR

Hamuru için:

1 ½ Su Bardağı Buğday Unu (ekmek için orta kuvvette)* (150g)

2 Su Bardağı Kek Unu (veya düşük kuvvette un) (200g)

1 Paket Pakmaya Instant Kuru Hamur Mayası

1 Su Bardağı Süt (200ml)

1 Yemek Kaşığı Tereyağı (18g)

1 Yumurta

2 Yemek Kaşığı Esmer Şeker (rondoda inceltilmiş)

2 Çay Kaşığı Tarçın

1 Çay Kaşığı Tuz

1 Limonun Suyu

Dolgu Kreması için:

1-Pakmaya Bitter Çikolatalı Puding ile Kolay Krema

1 Paket Pakmaya Bitter Çikolatalı Puding

2 Su Bardağı Süt (400ml)

1 Paket Pakmaya Krem Şanti

2 Pakmaya Mısır Nişastası ile Pastacı Kreması

3-1 Su Bardağı Çilek Marmeladı

Üzeri için:

Pakmaya Pudra Şekeri

Pakmaya Çikolatalı Sos

Pakmaya Puding Çeşitleri

Kızartmak için:

Ayçiçek Yağı (1lt)

Bir karıştırma kabına unları eleyerek aktarın. Üzerine Pakmaya Instant Kuru Hamur Mayası'nı ekleyin.

Bir sos tenceresinde süt ve tereyağını karıştırarak tereyağı eriyene dek ısıtın. Ateşten alınca içerisine yumurtayı da ilave edip çırpma teli yardımıyla çırpın.

Un karışımının ortasını açıp, yumurtalı karışımı ilave edin. Üzerine tuz ve tarçını da ilave ederek 10-15 dakika yoğurun.

Hazırladığınız hamuru, pişirme kağıdı tepsiye, aralarında 3-4 cm boşluk bırakacak şekilde, cevizden biraz büyük toplar halinde dizin.

Üzerini film ile kapatarak, mayalanması için, oda sıcaklığında 45 dakika-1 saat bekletin.

Derin bir tencerede ayçiçek yağını kızdırın ve hamurları kızartın.

Hamurları çıkarttıkça önce esmer şeker ve tarçına batırın ardından havlu peçete üzerinde soğumaya bırakın.

Pakmaya Vanilyalı Puding'i, 2 su bardağı süt ile pişirin ve ılıtın.

Pudingi, tozkrem şanti ile çırparak kolay pudding kremasını hazırlayın.

Sıkma torması ve sıkma uçları yardımıyla, donutların yan taraflarından içerilerine sıkarak dolgu kremasını içlerine doldurun.

Dilerseniz bir donatların bir kısmının içlerine çilek reçeli doldurun.

Pakmaya Puding çeşitlerini, ikişer su bardağı süt (400ml) ile pişirdiğinizde, donatları içine batırarak dondurabilir, sonrasında renkli şekerlemelere batırarak neşeli, renkli ve farklı lezzetler elde edebilirsiniz.

Üzerlerine pudra şekeri serpiştirerek servis edin.

Dilerseniz Pakmaya Çikolatalı Sos ile süsleyebilir, çikolata keyfini arttırabilirsiniz.

Not:Unlar, içlerindeki protein oranına göre; düşük, orta ve yüksek kuvvetli unlar olmak üzere 3 e ayrılırlar. Bu tarifimizde hem ekmek yapımı için kullanılan orta kuvvette, hem de kek ve kurabiyelerde kullanılan düşük kuvvette unu harmanlıyoruz.



© lezzetler.com tarif no:121693 • adı:Neşeli Donatlar • gönderen:yiğit bulan • indirme tarihi:24.04.2025 - 19:10