



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

RİCOTTA VE PORTAKALLI DONUT

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

310 ml (170 gr) kek unu
2 çay kaşığı kabartma tozu
60 ml (50 gr) pudra şekeri
15 ml portakal rendesi
3 büyük yumurta, hafifçe çırpılmış
225 gr ricotta peyniri
1 çay kaşığı vanilya
Kızartma için ayçiçek yağı
Süsleme için pudra şekeri

Unu, kabartma tozunu, bir fiske tuzu ve şekeri eleyin. Portakal kabuğu rendesini, yumurtaları, ricotta ve vanilyayı ilave edip karıştırın. Fazla karıştırmamaya dikkat edin. Kalın bir tabaka yağı tavaya dökün ve orta ateşte ısıtın. Yağ ısınca kızgın yağa karışımdan bir kaşık dökün. Karışım bitene kadar pişirme işlemi tekrarlayın. Donutların rengi altın sarısına dönünce ateşten alın ve kağıt havluya dizin. Pudra şekeri ile süsleyin ve ılık çikolata sosu ile servis edin.

