



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ŞEKERLİ DONUT

Elif Korkmazel

Yarım su bardağı süt  
3-4 çorba kaşığı toz şeker  
1 paket labne peyniri  
6 çorba kaşığı sıvıyağ  
2 su bardağı un  
1 paket kabartma tozu  
1 paket vanilya 1 tutam tuz  
Üzeri için:  
1 paket krem şanti  
Bir buçuk su bardağı soğuk süt  
3 çorba kaşığı pasta şekeri

Yapılışı: Süt ve tozşekeri geniş bir kaptan çırpın. Üzerine labne peyniri ve sıvıyağ ekleyip karıştırın. Kalan malzemeleri de ilave ederek yumuşak bir hamur hazırlayın. Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar alarak, yağladığınız ortası delik kalıplara yerleştirin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında üstleri hafifçe renk değiştirene kadar pişirin. Kalıplardan çıkarıp soğumaya bırakın. Krem şantiyi sütle çırpıp donutlara sürün. Üzerlerine pembe şekerleri serpip servis yapın.

[ML® Şekerli Pide için tıklayın](#)

[ML® Şekerli Pide \(görsel\)](#)