



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## TATLI DONUT

2 yumurta  
Yarım paket yaş maya  
Yarım su bardağı sıvı yağ  
1 tatlı kaşığı tarçın  
3 yemek kaşığı toz şeker  
1 su bardağı ılık su  
4 su bardağı un

Yaş mayayı ılık suda eritip içine 3 kaşık şeker ekleyin ve karıştırın. Hamur yoğurma kabına unu boşaltın. Erittiğiniz mayayı ve diğer malzemeleri ilave edin. Hamuru güzelce yoğurun. Merdane ile 1 cm ya da 1 parmak kalınlığında açın. Büyük ağızlı bir su bardağı ile daireler kesin. Ortalarını da daha ufak bir daire ile kesip boşaltın. Kestiğiniz hamurları fırın kağıdının üzerine alıp biraz bekletin. Mayasının gelip kabardığını göreceksiniz. 180 derece fırında kabarıp pembeleşene dek pişirin. Fırından çıkınca biraz soğumasını bekleyin. Sonra üzerini süsleyin. Benmari usulü erittiğiniz çikolata ile üzerini kaplayabilirsiniz. Bal sürebilir, krokan serpebilirsiniz. Tarçın veya pudra şekeri de serpebilir ya da hazır satılan renkli şekerlere batırabilirsiniz.