



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TARÇINLI KEK DONAT

2 yumurta
1/3 su bardağı yoğurt (1 çay bardağı kadar)
1/3 su bardağı sıvıyağ
1/3 su bardağı şeker
1 paket kabartma tozu
1 vanilya
2 su bardağı un
kızartmak için sıvıyağ
Üstüne:
6 yemek kaşığı pudra şekeri
2 yemek kaşığı tarçın

Yumurta, yoğurt, sıvıyağ ve şeker bir kaptaki karıştırılır.

Üstüne un, kabartma tozu ve vanilya birlikte elenerek karıştırılarak bir çok katı olmayan bir hamur elde edilir.

Hafif unlu tezgahta 1 cm. kalınlığında açılır ve yuvarlaklar kesilir.

Ortalarında ufak bir kapakla kesilerek çıkarılır.

Kızgın yağda kabarıp kızarana kadar her iki tarafı kızartılır.

Hemen pudra şekeri ve tarçın karışımına bulanarak hazır hale getirilir.