

Cilekli Donut

Malzemeler

1 adet yumurta
2 yemek kasigi toz seker
1 yemek kasigi yas maya
1 su bardagi ilik sut
3 yemek kasigi margarin
3,5 su bardagi un
1 paket sut kremasi
1 paket cilekli cikolata (80 gram)
Pasta susu
2 su bardagi sivi yag

Yapilisi

Sut, maya ve toz sekeri karistirip kopurene kadar bekleyin.

Bir kaba; un, margarin, yumurta ve mayali karisimi alin. Tum malzemeler karisana kadar yogurun.

Elde ettiginiz hamurun uzerine bez serin. ve hamur iki kati buyukluge ulasana kadar yaklasik 2 saat hamuru mayalandirin.

Hamur mayalandiktan sonra orta buyuklukte parcalar kopararak tum parcalara yuvarlak sekil verin. Donut sekli alabilmesi icin de ortasini parmaginizla delin.

Sekil verdiginiz donutlari unlanmis tepsiye dizerek nemli bir bezle ortun. Donutlari 15 dakika daha mayalandirin.

Mayalandiktan sonra donutlari kizgin yagda kizartin.

Sosunu hazirlamak icin cilekli cikolatayi benmari usulu eritin.

Kucuk bir tencereye krema ve erimis cikolatayi alin. Kisik ateste yaklasik 10 dakika karistirarak pisirin.

Sosun ilinmasi icin bekledikten sonra kizaran donutlari uzerini cilekli sosla kaplayin.

Uzerine pasta susu serpin.

not: Donut susleri icin