

Donut

Malzemeler

- 1,5 yemek kasigi maya (tepeleme olmayacak, 10 gr kadar)
- 2 yemek kasigi un
- 2-3 yemek kasigi ilik su
- 1 yemek kasigi toz seker
- 3,5 su bardagi un (tepeleme degil)
- 1- 1,5 yemek kasigi (25 gr) eritilmis ve ilinmis margarin
- 1 yumurta
- 1 su bardagi ilik sut
- Yarim su bardagi toz seker (yarim bardaktan biraz az olabilir)
- 1 tutam tuz
- 1-2 damla vanilya aromasi (ya da 1 paket toz vanilya aromasi)

Yapilisi

Ilk once kucuk bir kaseye mayayi, sekeri, unu ve ilik suyu alip karistiriyoruz ve kabarmasi icin biraz bekletiyoruz.

Bu arada unu karistirma kabina alip, uzerine tuz ve toz sekeri ekleyip karistiriyoruz. Eritilmis ve ilinmis margarin ekleyip yine karistiriyoruz. Yumurtayi ekliyoruz ve biraz daha karistirip, ilik sutu ekliyoruz. En son kabarmis olan maya karisimimizi da ekleyip, tahta bir kasikla bir muddet karistiriyoruz.

Mayalanmasi icin uzerini kapatip ilik bir yerde yaklasik 1-1,5 saat kabarana kadar bekletiyoruz.

Kabaran hamurumuzu hafif unlanmis tezgahimiza aliyoruz. Biraz yumusak oldugu icin arada elimizi unlayarak hamuru hafif yoguruyoruz.

Merdane ile ince bir sekilde aciyoruz (yaklasik yarim parmak kalinliginda).

Kalip yardimi ile ya da yoksa bir bardak ile yuvarlaklar kesiyoruz. Ortalarini da yine kucuk bir kalipla yoksa sise kapagi gibi birseyle cikariyoruz.

Kestigimiz hamur parcalarini hafif unlanmis tepsiye alip 10-15 dakika gibi, yine mayalanmasi icin bekletiyoruz.

Bol kizgin yagda ortalama 30-40 saniye gibi kisa bir surede arkali onlu pisiriyoruz.