

Minik Donatlar

Malzemeler

1 yumurta (oda sicakliginda)
1/3 su bardagi toz seker
1 yemek kasigi tereyag (eritilmis ve oda sicakliginda)
1/4 su bardagi ayran
1.5 su bardagi un
1 cay kasigi muskat
1 cay kasigi vanilya
1 cay kasigi yenibahar veya tarcin
1/2 cay kasigi karbonat
1 cay kasigi kabartma tozu
1 cay kasigi tuz
Kizartmak icin yeterli sivi yag
Suslemek icin:
3-4 yemek kasigi pudra sekeri
1 tatli kasigi tarcin (istege bagli)

Yapilisi

Derin bir karistirma kabinda yumurtayi tel cipiciyla bir dakika kadar cirpiniz.

Sekeri ilave edip 1-2 dakika daha cirpiniz.

Ayran ve teryagini katip karistiriniz.

Un, muskat, yenibahar, karbonat ve kabartma tozu, tuz bu karisima ilave edip karistiriniz ve malzemeleri hafif unlanmis tezgaha koyarak elinizle yogurup hamur haline getiriniz.

Hamurun uzerini kapatarak buzdolabinda 15 dakika kadar dinlendiriniz.

Dinlenmis hamuru 2 bezeye ayiriniz. Iyice unlanmis tezgaha koyup yine unlanmis merdane ile yaklasik yarim kalinlikta aciniz.

3 santim capindaki likor bardagi veya benzeri olcude baska bir aletle yuvarlak daireler kesiniz. Kesmek icin kullandiginiz aleti, hamura yapismamasi icin arada unlayiniz.

Her bir dairenin ortasina ise birer kucuk delik aciniz. Bunun icin bir tukenmez kalemin icini cikarip distaki parcasıyla bir alet yapabilirsiniz. (Kullanacaginiz kalemin kismini, iyice yikayip kuruladiktan sonra kullaniniz)

Dairelerin etrafından artan hamurlari tekrar beze yaparak merdaneyle acip ayni isleme devam edebilirsiniz. Hamur bitene kadar ayni islemi yapiniz.

Orta isidaki, kizgin olmayan yagda renkleri pembelesinceye kadar 1-2 dakika onlu arkali kizartiniz. Fazla yaglarini cekmesi icin, kagit havlu koyulmus bir tabaga cikariniz.

Kurabiyeleri servis tabagina aktarip ilik veya soguk olarak susleyerek servis yapabilirsiniz. Sade olarak da servis yapabilirsiniz.