



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ALMAN USULÜ PONÇİK

MALZEMELER

2 kap için;
30 gram maya
1 bardak ılık süt
4 bardak un
Yaklaşık ¼ bardak şeker
2 tatlı kaşığından biraz az tuz
½ tatlı kaşığı limon kabuğu rendesi
2 adet iri yumurta
2 adet iri yumurtanın sarısı
6 çorba kaşığı tereyağı
1 tam 1/2 bardak ılık krema

YAPILIŞI

Mayayı sütün yarısı içinde eritin.Unu Karıştırma Kabı'na koyun.Ortasını havuz biçiminde açın.Mayalı sütü bu havuza koyun.Kulak memesi yumuşaklığında bir hamur elde edinceye kadar unun bir kısmıyla karıştırıp yoğurun.Hamuru top yapıp üzerine un serpin.İlık bir yerde 30-40 dakika kabarıp iki misli oluncaya kadar dinlendirin. Şeker,tuz,limon kabuğu rendesi,yumurta ve yumurta sarıları ile kalan ılık sütü ve kalan unu başlangıçtaki hamurla karıştırın.Habbeler oluşuncaya kadar yoğurun.Bir kenara kaldırıp 15-20 dakika daha dinlendirin.Hamuru üçüncü kez,bu kez yumuşatılmış tereyağını yedirerek ele yapışmayacak kıvama gelinceye kadar yoğurun.Yumurta büyüklüğünde parçalara ayırın.Hafifçe unlanmış tezgahta yuvarlayarak küre biçimi verin. Borcam'ın içine fırçayla eritilmiş tereyağı sürün.Hamur parçalarını aralıklı olarak Borcam'a yerleştirin.Kabın kapağını kapatın.Lokmaları ılık bir yerde dinlenmeye bırakın.
Lokmalar bir misli kabarıncaya üzerlerine ılık kremayı dökün.Şekeri serpin. Borcam'ı önceden ısıtılmış 250 C'lik fırının orta katına sürün.Lokmaları burada 12-15 dakika,altın sarısı bir renk alıncaya kadar pişirin.Bu süre sonunda kabı fırından çıkarın.Üzerlerine pudra şekerı veya tozşeker serpip reçelle birlikte Alman usulü ponçikleri servis yapın.

[ML® Tepsi Ponçik için tıklayın](#)