



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ELMALI PONÇİK

3 adet elma (tatlı)
1 kahve fincanı su
1 kahve kaşığı tarçın
3 yemek kaşığı yoğurt
3 su bardağı un
1 büyük sana yağı
1/2 limon suyu
1 paket kabartma tozu
4 kaşık pudra şekeri

Elmaları rendeleyiniz.

İçerisine suyu katıp ateş üzerinde bir iki taşım kaynatınız.

İçerisine tarçını koyup karıştırınız.

Diğer tarafına unu hamur tahtasına eleyiniz.

Ortasına yağı, limon suyunu yoğurdu, karbonatı koyup hepsini karıştırıp bir hamur yapınız.

10-15 dakika hamuru dinlendiriniz.

Hamurdan küçük parçalar alınıp elle biraz düzeltip içerisine, elma konup ay, kare dikdörtgen v.s. şekillerde kapatılıp yağlanmış bir tepsiye koyunuz.

Orta hararetili fırında altını üstünü pembe renkte kızartınız.

Fırından çıkan bisküvileri bolca pudra şekerine bulayıp servis yapınız.