



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAYISILI PONÇİK

Malzemeler:

250 gram margarin
1 su bardağı yoğurt
1 kahve fincanı toz şeker
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya

Aldığı kadar un

Üzerine pudra şekeri

İç için:

1 komposto kasesi kuru kayısı
15 su bardağı toz şeker
1 ay bardağı ceviz
1 ay bardağı su

Hazırlanışı:

Kuru kaysıları yıkayıp biraz suda bekletin. Küçük küçük doğrayın. Tencereye alıp üzerine 1 çay bardağı su koyup iyice haşlayın. Toz şekeri ilave edin. Yoğunlaşınca ateşten alıp kıyılmış cevizi ekleyip soğumaya bırakın. Mayonezi eritip soğutun. Yoğurma kabında margarin, yoğurt ve toz şekeri iyice karıştırıp yavaş yavaş un ekleyin. Vanilya ve kabartma tozunu katın. Yumuşak bir hamur olunca yarım saat hamuru dinlendirip cevizden büyük parçalar kopartıp yuvarlayın. Yarım santim inceliğinde açıp ortasına bir yemek kaşığı kayısıli harçtan koyup hamuru üste büzerek kapatın. Yağlanmış tepsiye dizip 170 derecedeki ısıtılmış fırında pembe renkte kızartın. Fırından çıkıp ılınınca üzerine pudra şekeri ekleyip servise sunun.