



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MARMELATLI PONÇİK

[Sahrap Soysal](#)

4 su bardağı un
1 paket instant toz kuru maya (11 gr.'lık paket) (42 gramlık yaş mayanın yarısını da kullanabilirsiniz)
2 çay kaşığı tuz
1 yemek kaşığı tozşeker
Yarım su bardağı ılık süt
2 adet yumurtanın sarısı (oda sıcaklığında beklemiş
2 adet yumurta (oda sıcaklığında beklemiş olmalı)
100 gr tereyağı (oda sıcaklığında)
1 adet limon kabuğunun rendesi

Unu derin bir kabin içine koyup üzerine tuzu serpiştirip elinizle iyice karıştırın. Sonra kabartma tozu gibi ufak paketlerde satılan ve kullanımı pratik olan instant kuru mayayı tuzlu unun üzerine serpiştirin. Hamuru elinizle tekrar karıştırın. Yaş maya kullanacaksanız, elinizle ezip unun üzerine eklemeniz yeterli olacaktır, Tozşekerini serpip ılık sütü ve oda sıcaklığında bekleyen yumurtalarla birlikte yumurta sarılarını da ilave ederek yoğurmaya başlayın. Yaklaşık 2-3 dakika yoğurduktan sonra hamurun üzerine oda sıcaklığında iyice yumuşamış olan tereyağını ve limon kabuğu rendesini de katarak en az 4-5 dakika sıkıca yoğurun. Oldukça esnek, pütürlü, ele yapışmayan ve kulak memesi kıvamında olan hamurun üzerine hafif nemli bir bez örtün. Oda sıcaklığında hamurun iyice dinlenmesi ve kabarması için 40-50 dakika bekletin. Kabaran hamuru iki eşit parçaya bölün. Tezgahı hafifçe unlayın ve hamur parçalarından birini merdane yardımıyla 25 cm çapında açıp 8 eşit parçaya bölün. Üçgen parçaları uzun kenarlarından başlayarak rulo haline getirin. İsterseniz her iki ucunu birbirine yaklaştırarak yuvarlak bir form verebilirsiniz. Diğer ha^ıur parçasını ise 8 eşit parçaya bölüp avucunuzun içinde yuvarlayın. Böylece yuvarlak şekilli ponçikler hazırlamış olacaksınız. Fırın tepsisini sıvıyağla yağlayın ve farklı şekillerde hazırladığınız ponçikleri aralıklı olarak tepsiye dizin. Fırına koymadan önce ponçikleri tepside 20 dakika daha bekletin. Ponçikleri 10 dakika önceden ısıtıp 200 dereceye ayarladığınız fırında 20 dakika, üzerleri sarı-kahverengi oluncaya kadar pişirin. Fırından çıkıp soğumalarını bekleyin. Yanına özellikle franbuaz marmelatı koyarak ikram edin. Ponçikleri sandviç gibi açıp marmelat da sürebilirsiniz.

[ML® Ponçik Videosu](#)