



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

## PONÇİK

250 gr. un  
20 gr. maya  
250 gr. kızartma için yağ  
1 Yumurta  
150 gr. pudra şekeri  
30 gr. tereyağı  
150 gr. katı marmelat  
Vanilya

Unu düz hamur tahtası üzerine eleyiniz.  
3/4 desilitre su ile 25 gr. mayayı eziniz.  
Ezilmiş olan mayayı ortası açılan hamur içine koyunuz.  
30 gr. tereyağı 20 gr. pudra şekeri, 1 yumurta ilâve ediniz ve yoğurunuz.  
Bir kap içine hamurun yapışmaması için un serpererek yoğrulan hamuru bu kap içine alınız üzerini örtünüz.  
Ilık bir yerde kabarıncaya kadar bırakınız.  
Ceviz büyüklüğünde parçalara bölünüz.  
Avuç arasında düzgün yuvarlaklar yapınız.  
Yaptığınız yuvarlakların ortalarını parmak ucu ile çukurlaştırınız.  
Açtığınız boşluklara katı marmelat koyunuz.  
Avuç arasında tekrar yuvarlaklar yaparak her tarafını kapatınız.  
Düzgün bir biçimde kapattıktan sonra avuç arasında hafif yassıltınız.  
Unlanmış, bir tepsiye diziniz, üzerine nemli bez örtünüz.  
Ilık bir yerde bir defa daha mayalandırınız.  
Mayalanan ve kabaran hamurları kızgın yağda kızartınız.  
Her tarafı pembeleşen hamurları bir tepkiye diziniz.  
Soğuduktan sonra vanilyalı pudra şekeri ile her tarafını çevirerek serpiniz.

[ML® Naleşnik \(Ponçik\) için tıklayın](#)

[ML® Tepsi Ponçik için tıklayın](#)

[ML® Ponçik \(görsel\)](#)