



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

VIŞNELİ PONÇİK

1 adet yumurta
1 çay bardağı sıvı yağ
1 çay bardağı erimiş margarin
1 çay bardağı yoğurt
Aldığı kadar un
1 paket kabartma tozu
İçi için:
1 adet yumurta
1 fincan toz şeker
1 çay bardağı vişne
100 gr çikolata
1 çay bardağı fındık (badem ve ceviz de olabilir)
Üzeri için:
Yeteri kadar pudra şekeri
kakao

Hamur malzemesini karıştırıp hamur yoğurun. Bir saat buzdolabında bekletin. Dolaptan çıkarıp mermer üzerinde incecik açın. Komposto kasesi ile kesin. İçine fındık, çikolata kırın. İnceltmiş hamurdan küçük parçalar kesin.

İçine koyun. Onun üzerine 2-3 adet vişne koyun.

Yumurta ile şekeri mikserde kar haline getirin. (katı olması lazım) Bir tatlı kaşığı vişnenin üzerine koyun ve ağzını kapatın. Isıtılmış fırına verin. Fırından çıktıktan sonra üzerine pudra şekeri ve kakao serpin.

[ML® Vişneli Çörek için tıklayın](#)[ML® Tepsi Ponçik için tıklayın](#)

[ML® Ponçik Videosu](#)



Fotoğraf "makbule hürgün" tarafından gönderildi. 23.06.2016