



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

VİYANA PONÇIĞI

12 gr taze (yaş) maya
120 gr (1/2 su bardağı) + 1 tatlı kaşığı şeker
1 çorba kaşığı ılık su
1/2 su bardağı süt
180 gr (12 çorba kaşığı) tereyağı
420 gr (3+1/2 su bardağı) un
1 kahve kaşığı tuz
1 yumurta + 2 yumurtanın sarısı (birlikte hafifçe çırpılmış)
1 limonun kabuğu (rendelenmiş)
5-6 çorba kaşığı çilek reçeli

Küçük bir kasede mayayı 1 tatlı kaşığı şeker ve ılık suyla eziniz. Kaseyi sıcak ve esintisiz bir yerde 20 dakika, karışım köpürüp 2 kat kabarana kadar bekletiniz.

Sütü orta boy bir tencereye boşaltınız. Tencereyi orta ateşe oturtup, sütü kaynatınız. Süt kaynar kaynamaz ateşi iyice kısıp, 120 gram (8 çorba kaşığı) tereyağı ile 60 gr (1/4 su bardağı) şeker katınız. Karıştırarak şekeri eritiniz. Tencereyi ateşten alıp, süt-tereyağı karışımını ılınana kadar beklettikten sonra, mayalı karışımı tencereye katınız. Un ve tuzu ısıtılmış bir kaseye eleyiniz. Ortasında bir çukur açıp, içine mayalı ve sütlü karışımı, çırpılmış yumurta ve yumurta sarılarını ve limon kabuğu rendesini katınız. Bütün harcı tahta bir kaşıkla, unun hepsi karışıp karışım sertçe bir kıvama gelinceye kadar karıştırınız. (Hamur çok suluysa biraz daha un katınız.) Ellerinizle hamuru top yapıp, hafifçe yağlanmış büyük bir kaseye koyunuz. Hamurun üstüne biraz un serpип, kaseyi bir bezle örterek sıcak ve esintisiz bir yerde 1 saat bekletiniz.

Fırınınızı, orta sıcaklığa (180° C) getirip, ısıtınız.

Hamuru kaseden alıp, hafifçe unlanmış tezgaha koyunuz. Hamuru yumruklayarak havasını çıkarttıktan sonra 10 dakika, pürütsüz ve esnek olana kadar yoğurunuz. Bir merdane ile hamuru dikdörtgen biçiminde, 0,5 cm kalınlığında açınız. Bıçakla kenarlarını düzelterip 16 kareye kesiniz. Her karenin ortasına bir tatlı kaşığı reçel koyunuz. Karelerin kenarlarını birleştirip, küçük birer bohça yaparak, parmaklarınızla bitştiriniz.

Kalan 60 gr (4 çorba kaşığı) tereyağı küçük bir tencerede ağır ateşte eritip, tencereyi ateşten alınız. Her bohçayı erimiş yağa hatırlınız. Bohçaları bitştirilmiş tarafları alta gelecek biçimde, kenarları açılan 22,5 cm'lik bir kek kalıbına daire biçiminde (kenardan başlayıp içeriye doğru) yerleştiriniz. Kalan tereyağı, bohçaların üstüne dökünüz. Kalıbı bir bezle örterek, sıcak ve esintisiz bir yerde 15 dakika bekletiniz.

Kalıbın örtüsünü açarak fırına sürüp 30 dakika, bütün bohçalar nar gibi olup, kalıbı dolduracak kadar kabarana kadar pişiriniz.

Kalıbı fırından alıp, kenarlarını açarak ponçikleri çıkarınız. Kalan 60 gr (1/4 su bardağı) şekeri üstüne serpип. Ponçikleri birbirinden ayırıp, bir servis tabağına yerleştirerek, servis ediniz.

Not: Bu geleneksel Viyana ponçiklerini özellikle sıcak olarak yanında neskafeyle servis edebilirsiniz.