



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AYVALI PONÇİK

<http://www.ebruomurcali.com.tr>

Harç:

5 adet ayva

3 su bardağı toz şeker

1 tatlı kaşığı limon suyu

3 diş karanfil

Hamur:

3 adet yumurta

Yarım su bardağı toz şeker

2 çay bardağı sıvıyağ

1 çay bardağı erimiş tereyağı

3 su bardağı ılık süt

1 paket yaş maya

Un [?] aldığı kadar

1 paket vanilya

Üzerine:

Pudra şekeri

Ayvaları yıkayın, kurulayın ve küp şeklinde doğrayın.

Tencereye şekeri koyun ve kısık ateşte eritin.

Üzerine ayva ve karanfilleri ekleyin.

Kısık ateşte ayvalar yumuşayınca kadar pişirip limon suyunu ilave edin.

Ayrı bir kapta unu azar azar ekleyerek tüm hamur malzemesini yoğurun.

Elinize yapışmayan ve çok yumuşak bir hamur hazırlayın.

Üzerini streçle kapatarak hamuru 1 saat oda sıcaklığında bekletin.

Hamuru iki bezeye ayırın ve unlanmış tezgahta iki parmak kalınlığında açın.

Ortasına ayvalı harcın yarısını koyun ve hamura somun şeklini verin.

Diğer parçayı da aynı şekilde hazırlayın.

Yağlanmış fırın tepsisine somunları koyun ve yarım saat daha dinlendirin.

180 derecede ısıtılmış fırında kabarana ve kızarana kadar pişirin.

Soğuyunca üzerine pudra şekeri serpin ve dilimleyerek servis yapın.

