



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## ÇİLEKLİ PONÇİK

### Malzemeler:

250 gram un  
20 gram yaşmaya (bir paket yaş mayanın yarısı)  
1 çay kaşığı şeker  
1 yumurta  
1 yemek kaşığı yağ  
3-4 fiske limon kabuğu rendesi  
150 gram pudra şekeri  
1 çay bardağı çilek reçeli  
1/2 paket vanilya  
Tuz

### Hazırlanışı:

Elenmiş unun ortasında maya üretin. Un yığını çatladığında havuz şeklinde açarak 1 çay kaşığı şeker ve tuz, ortasına 1 kaşık yağ, limon kabuğu rendesi ve yumurta kırın. Ilık su ilavesiyle kulak memesinden daha yumuşak hamur yapın, mayalandırın. Hamuru tekrar yoğurun. Yumurta büyüklüğünde parçalar kopartarak düzgünce yuvarlayın. Parmakla çukurlaştırarak içine çilek reçeli koyup açtığınız çukuru kapatın. Unlanmış tepside mayalandırın. Kızgın olmayan hafif ısıtılmış yağda kızartıp kağıt yayılmış tepsiye alın. Üzerlerine hemen pudra şekeri ile karışmış vanilya ekleyin.

[ML® Tepsi Ponçik için tıklayın](#)

---