



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DAMLA SAKIZLI PONÇİK

2 parça fındık büyüklüğünde damla sakızı
2 çay bardağı süt
3 adet yumurta
1,5 su bardağı toz şeker
1 su bardağı sıvı yağ
2 tatlı kaşığı mahlep
2 paket (20 gram) instant maya
Yarım çay kaşığı tuz
Aldığı kadar un
İçine:
1,5 su bardağı dondurulmuş vişne
1,5 su bardağı toz şeker
Üzerine:
1 adet yumurta sarısı
1 çay bardağı file fındık

Hamur için derin bir cam kaba dövülmüş damla sakızı, süt, yumurta, toz şeker, sıvı yağ, mahlep, tuz ve mayayı alın. Kulak memesinden daha yumuşak bir hamur elde edene kadar un ilave edip, yoğurun. Üzerine nemli bir bez örtüp, 1 saat dinlendirin. Bu arada dondurulmuş vişneyi tencereye alın ve toz şeker ilave edin. Koyu marmelat kıvamına gelene kadar kaynatın ve soğumaya bırakın. Soğuduktan sonra blenderden geçirin. Mayalanan hamurdan mandalina büyüklüğünde parçalar koparın ve avucunuzun içinde açın. Ortasına hazırladığınız vişne marmelatından koyun ve yuvarlak poğaçaya şekli verin. Hamur ve iç harç bitene kadar işleme devam edin. Hazırladığınız ponçikleri yağlanmış fırın tepsisine dizin. Üzerlerine yumurta sarısı sürüp, file fındık serpin. Önceden ısıtılmış 190 derece fırında üzeri hafif pembeleşene kadar pişirin.

