



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ELMALI PONÇİK

1 kg un
300 gram toz şeker
250 gram margarin
3 adet yumurta
50 gram yaş maya
10 gram mahlep
Aldığı kadar su
İçine:
Elma marmeladı
Üzeri için:
Pudra şekeri

Hamur malzemesini derin bir kaba koyup, kulak memesi yumuşaklığında bir hamur elde edene kadar su ekleyip, yoğurun. Üzerini bezle örterek yarım saat bekletin. Birkaç dakika tekrar yoğurup, yarım saat daha bekletin. Daha sonra hamurdan mandalina iriliğinde bezeler koparın.

Merdane ile yufka büyüklüğünde açın. Üçgen dilimler kesin. Geniş tarafına elma marmeladı koyup, rulo biçiminde sarın. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında üzeri hafif pembeleşene dek pişirin. İlininca, üzerine pudra şekeri eleyerek servis yapın.

