



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## ELMALI PONÇİK

- 1 kg. elma (ekşi)
- 3 su bardağı un
- 1 adet margarin
- 1 çay bardağı şeker
- 1 fincan süt veya yoğurt
- 1 paket kabartma tozu
- 1 paket tarçın

Elmanın bir adedini ayırıp diğerlerini rendeleyiniz.

Ayırdığınız bir elmayı da rendeleyip şekerle ateş üzerinde biraz pişiriniz.

Pişirdiğiniz elmayı çiğ elmaya karıştırıp, tarçını serpip hepsini karıştırınız.

Unu hamur tahtasına eleyip ortasına yağı, kabartma tozunu koyup bir hamur yapınız.

Hamurun yarısını 7-8 mm. incelikte açıp yağlanmış bir tepsiye koyup üzerine elmaları koyup yayınız.

Üzerine yine aynı kalınlıkta açılmış hamurla kapatınız.

Üzerini sulandırılmış yumurta veya sade su sürülüp fırında altını üstünü pembe renkte kızartınız.

Soğuyunca istediğiniz şekilde kesip servis yapabilirsiniz.

[ML® Naleşnik \(Ponçik\) için tıklayın](#)

[ML® Ponçik Videosu](#)

---