



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ELMALI PONÇİK

2 su bardağı un
1 yumurta
1 ay bardağı şeker
1 ay bardağı yoğurt
1 tatlı kaşığı karbonat
Yarım limon suyu
1 paket vanilya
1 paket kabartma tozu
100 gram tereyağı
İçi için:
2 adet elma
1 ay bardağı fındık
1 yumurta
3 orba kaşığı şeker

Hamuru için unu, yumurtayı, yoğurdu, karbonatı, limon suyunu, şekerini ve tereyağını bir kabın içinde yoğurmaya başlayın. Ardından da vanilya ve kabartma tozunu ekleyip güzel bir hamur yapın. Bu hamuru unlanmış tezgahda açıp yuvarlak kesin. Elmaları tavada şeker ile birlikte 3 dakika pişirip soğumaya bırakın. Üzerine fındık ve yumurtanın akını ekleyip karıştırın. Harcı da hamurların üzerine paylaştırıp katlayın. Tepsiyeye dizin. Üzerine yumurta sarısı sürüp fındıklar serpin. 180 derecedeki fırında 20 dakika pişirin. İsteyen bol yağda kızartabilir. Fırından alıp soğutup çayla ikram edin.