



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com)

---

## FINDIK KREMALI PONÇİK

125 gr. margarin  
3 yumurta  
1 tatlı kaşığı mahlep  
Kibrit kutusu kadar yaş maya  
1 su bardağı süt (ılık)  
1 kutu kakaolu KOSKA Fındık Kreması  
6 su bardağı un  
1 çay bardağı pudra şekeri

Margarin eritilip soğutulur. Ilık süt ile maya eritilir. 10 dakika bekletilir. Hamur yoğurma kabına alınır. Yumurta, mahlep ve şeker konur. Yavaş yavaş un ilavesi ile yumuşak bir hamur elde edilir. Üzeri örtülür. Hamur iki kat olana kadar bekletilir. Hamurdan portakal büyüklüğünde parçalar koparılıp yuvarlanır fakat bastırılmaz. Pişirme spreyi ile yağlanmış tepsiye dizilir. Üzerine yumurta sarısı sürülür. 180 derecedeki fırında hafif pembeleşinceye kadar pişirilip soğutulur. Ortadan ikiye bölünür. Bolca fındık kreması sürülür. Diğer parçası üzerine kapatılır. Bir kaptaki fındık kreması az ateşte eritilip üzerine gezdirilir. Arzuya göre süslenip servis yapılır.

