



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KATMERLİ PONÇİK

<https://www.sabah.com.tr>

1 paket instant maya
4 su bardağı un
1 su bardağı ılık süt
1 çay bardağı sıvı yağ
1 adet yumurta
1 tatlı kaşığı toz şeker
Yarım tatlı kaşığı tuz

Arası için:

100 gram oda sıcaklığında tereyağı

2-3 çorba kaşığı kayısı marmeladı

Üzerine:

Yumurta sarısı

Maya ve unu karıştırın. Aynı bir yerde süt, sıvı yağ, yumurta akı, toz şeker ve tuzu karıştırıp, mayalı karışıma ekleyin ve ele yapışmayan hamur elde edin. 8 parçaya ayırıp, her bir parçayı 15 cm çapında açın. Üzerlerine tereyağı sürüp, üst üste yerleştirin. En üstte kalan hamuru yağlamayın. Oklava veya merdane yardımıyla, çapı 70 cm olana kadar açın. 16 parçaya bölüp, üzerlerine kayısı marmeladı sürün. Sigara böreği gibi sarıp, kenarlarının açılmaması için hafifçe kıvrın. Fırın tepsisine dizip, üzerlerine yumurta sarısı sürün. 45 dakika mayalanmaya bırakın. Önceden ısıtılmış 180 dereceye ayarlı fırında hafif pembeleşene dek pişirin. Sıcak olarak servis yapın.

