



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAYISILI PONÇİK

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

150 gram margarin
1 su bardağı yoğurt
1 su bardağı sıvıyağ
1 tatlı kaşığı sirke
3 çorba kaşığı pudraşekeri
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
3 su bardağı un
Harç için:
1,5 su bardağı kayısı marmeladı
Üzeri için:
1 adet yumurta sarısı
1 su bardağı file fındık

Margarin, yoğurt, sıvıyağ ve sirkeyi parmak uçlarınızla birbirine yedirin. Pudraşekeri, kabartma tozu ve vanilya ekleyin. Elenmiş unu azar azar ilave edip yoğurun. Hamuru eşit bezelere ayırıp, 30 dakika dinlendirin. Bezeleri teker teker unlanmış tezgah üzerinde merdane yardımı ile yuvarlak şekilde açın. Her birinden 8 eşit üçgen çıkacak şekilde kesin. Geniş kısımlarına kayısı marmeladı sürüp, sigara böreği gibi sarın. Yağlı kağıtla kaplanmış fırın tepsinde yerleştirip, üzerlerine çırpılmış yumurta sarısı sürün. Fındık serpip, önceden ısıtılmış 180 derece fırında, yaklaşık 20 dakika pişirin. Ilık servis yapın.

