



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAYISILI PONÇİK

Gerekli malzeme
500 gr un
125 gr tozşeker
125 gr margarin
20 gr yaş maya
2 yumurta
2-3 kaşık ılık su
1 çay kaşığı mahlep
Kayısı marmeladı
Üzeri için:
Pudraşeker

Unu genişçe bir kaba alıp ortasını açın. Yaş mayayı ufalayıp yumuşatılmış margarin, şeker, 2 yumurta, mahlep ve ılık suyu ekleyerek yoğurun. Mayalanması için üzerini örtüp ılık ortamda yarım saat kadar bekletin. Hamur mayalandıktan sonra bir kez daha yoğurun ve 2 eşit parçaya bölün. Her iki hamuru da mermer tezgah üzerine alıp aynı boyda incelterek açın. Birinin üzerine kayısı marmeladı sürüp diğer hamuru üzerine kapatın ve sigara böreği için yufka keser gibi üçgen parçalar halinde kesin. (8 veya 12 üçgen olabilir)
Üçgen hamurları geniş tarafından sivri ucuna doğru yuvarlayarak sarın. Yağlanmış tepsiye aralıklarla dizip fırın ısınincaya kadar bir kenarda mayalandırın. Tepsiyi 160 derecede ısıtılmış fırına verip pembeleşene kadar pişirin. Fırından alın. Ilıdıktan sonar üzerlerine pudraşeker serpererek servis yapın.

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