



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MARMELATLI PONÇİK

4 su bardağı un
2 çay kaşığı tuz
100 gram tereyağı
Yarım su bardağı ılık süt
Yarım kavanoz erik marmeladı
1 paket kuru maya
1 yemek kaşığı toz şeker
2 adet yumurta
2 adet yumurta sarısı
1 adet limon kabuğu rendesi
Yarım çay bardağı pudra şekeri

Unu eleyerek yoğurma kabına alın ve üzerine tuzu döküp harmanlayın. Kuru maya ve şekeri ekleyerek karıştırın. Süt, yumurta sarıları ve bütün yumurtayı da ekleyerek hamuru ara ara 5 dakika yoğurun. Yumuşamış tereyağı ve limon rendesini ilave ederek yoğurmaya devam edin. Yoğurma işleminden sonra üzerine nemli bir bez örterek hamuru yaklaşık 50 dakika dinlenmeye bırakın.

Dinlenen hamuru 2 eşit parçaya bölüp büyükçe 2 beze yapın. Tezgahı unlayarak bezelerden birini koyun ve yuvarlak şekilde açın. Açtığınız hamuru uzunlamasına 8 eşit parçaya bölün. Böldüğünüz parçaların geniş tarafına erik marmeladı koyarak geniş kısmından dar kısmına kadar sarın. Kalan hamurları da aynı şekilde hazırlayın.

Hazırladığınız ponçikleri 10 dakika öncesinden ısıtılmış fırında 20 dakika pişirin. Piştikten sonra bir kenara alarak ılınmasını bekleyin. Ilınan ponçiklerin üzerine pudra şekeri serpererek servise sunun.

