



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

MARMELATLI PONÇİK

Malzemeler:

3 çorba kaşığı un
2 çorba kaşığı pudra şekeri
100 gram tereyağı
1 su bardağı süt
1 çorba kaşığı maya
1 çorba kaşığı su
Yarım su bardağı dilediğiniz bir marmelat türü
Yarım çay kaşığı tuz
Üzeri için:
1 çorba kaşığı pudra şekeri

Hazırlanışı:

Mayayı 1 çorba kaşığı su ile sulandırın, hamuru hazırlamak için unun ortasına mayayı, oda sıcaklığındaki tereyağını, tuzu, sütü ve pudra şekerini katıp el ile yoğurun. Hamuru 10 eşit parçaya bölün, elinizle açıp, üzerine marmeladı sürün. Rulo yapıp simit şeklinde halka yapın, yağlanmış tepsiye dizin. Bu şekilde kabarmasını bekleyin. 180 dereceye ayarlanmış fırında üzeri kızarıncaya kadar pişirin. Üzerine pudra şekeri serpip, servise sunun.