



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.com)

PONÇİK

3 bardak Un
2 kaşık Pudra şekeri
1/2 paket Margarin
1 su bardağı Süt
1 kaşık Maya
1/2 su bardağı Çilek reçeli
1 su bardağı Krema
1/2 çay kaşığı Tuz

Hamuru hazırlamak için, unu eleyip ortasını havuz gibi yapın. Mayayı 1 çorba kaşığı su ile sulandırın. Unun ortasına maya, oda sıcaklığında margarin, pudra şekeri, süt ve tuzu koyup bir mikser yardımıyla veya el ile yoğurun. Hamuru 10 eşit parçaya bölüp yuvarlak toplar yaparak fırın tepsisinde 25 dakika ılık ortamda mayalanmaya bırakın. Yeterli büyüklüğe ulaştıklarında fırına atın. 180 derece ısıtılmış fırında pişirin. Kremayı çırpın. Ponçikleri ortalarından ikiye yarın fakat tam koparmayın. Reçeli ponçiklerin arasına bir bıçak yardımıyla sürün, kremayı bir sıkma torbası yardımı ile arasına sıkın. Üzerlerine pudra şekeri serperek servis edin.

