



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PONÇİK

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

1 su bardağı ılık süt  
1 yemek kaşığı kuru maya  
2.5 yemek kaşığı toz şeker  
4 su bardağı un  
4 yemek kaşığı zeytinyağı  
1 yumurta  
1 yemek kaşığı eritilmiş tereyağı  
Dolgu için:  
Orman meyveleri reçeli  
Üzeri için:  
Pudra şekeri

Ilık süt, maya ve toz şekeri geniş bir karıştırma kasesine alın. Maya tamamen eriyinceye kadar bekletin. Kalan malzemeleri ilave edip pürüzsüz kıvamlı bir hamur elde edecek şekilde yoğurun. Hamurun üzerini nemli bir bezle örtüp bir saat kadar dinlendirin. Mayalanan hamuru iki eşit bezeye ayırın. Bezeleri unlanmış tezgah üzerine alarak bir merdane yardımıyla yuvarlak açın. Yuvarlaklardan sekiz eşit üçgen kesin. Üçgenlerin içine birer tatlı kaşığı kadar marmelat koyup rulo şeklinde sarın. Ruloları yağlı kağıt serili fırın tepsisine yerleştirin. Önceden ısıtılmış 190 derece fırında üzeri kızarıncaya kadar yaklaşık 15 dakika pişirin. Soğuduktan sonra üzerine pudra şekeri serpip servis yapın.

