



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PONIÇKA

Öznur Doğan

500 gram un
1/2 litre su
20 gram yaş maya
1 yemek kaşığı toz şeker
1 çay kaşığı tuz
Kızartmak için:
3 su bardağı ayçiçek yağı
Servisi için:
2 yemek kaşığı pudra şekeri
4 yemek kaşığı bal
4 yemek kaşığı reçel

Yarım litre suyu ısıtın ve içine sırasıyla; toz şeker, tuz ve yaş mayayı ekleyin.

Unu yavaş yavaş suyun içine dökün ve karıştırmaya başlayın.

Hamuru yumuşak bir kıvamına gelene kadar yoğurmaya devam edin.

Kulak memesi kıvamına gelen hamuru, 40 dakika boyunca kabarmaya bırakın.

Kızartma tavanıza yaklaşık 3 cm. yüksekliğinde olacak şekilde ayçiçek yağın aktarın ve yağı kızdırmaya başlayın.

Bekleyen ve kabaran hamurunuzu dilediğiniz büyüklükte ya da bir kaşık yardımı ile küçük parçalara bölün.

Hamurunuz dilerseniz yuvarlak, lokma gibi bir şekil verebilir, dilerseniz hazırladığınız hamur toplarını simit gibi içi delikli hale getirebilirsiniz.

Hazırladığınız hamurları kızgın yağa atın ve iki tarafı da bakır rengi alana kadar kızartın.

Pişen hamurları tahta bir servis tabağına alın. Böylece hamurunuz terlemez ve altı da üstü de çıtır çıtır kalır.

Tüm hamurları kızarttıktan sonra üzerini dilediğiniz şekilde süsleyin. Ponička'nın asıl servis edilmiş tarzı pudra şekeri, bal ya da reçelidir ancak damak zevkinize göre tuzlu ürünlerle de servis edebilirsiniz.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 31.07.2024