



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞEKERLİ PONÇİK

Hamuru için:

3,5 su bardağı un

150 gram eritilmiş tereyağı

1 paket kabartma tozu

2 çorba kaşığı pudra şekeri

1 tatlı kaşığı karbonat

2 çorba kaşığı yoğurt

1 yumurta

İçi için:

1 adet elma

100 gram ceviz

3 çorba kaşığı şeker

1 çay kaşığı tarçın

Öncelikle iç harcını yapmak gerekir ki soğusun. Elmaları rendeleyip bir tavanın içine alın. Üzerine şeker ve tarçını ekleyip karıştırın. İki dakika kadar kavurup kıyılmış cevizi ekleyip ocaktan alıp soğumaya bırakın. Daha sonra hamuru için gereken malzemeleri bir kabın içinde yoğurun. Bu hamuru unlanmış tezgâhta açıp yuvarlak kesin. Elmalı harcı da üzerine yerleştirin. Hamuru yuvarlak katlayıp kapatın tepsiye döşeyin. 200 derecedeki fırında 35 dakika pişmeye bırakın. Soğuyunca düzerine pudra şekeri serpip servis yapın.