



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

VİŞNELİ PONÇİK

Malzemeler:

- 1 adet yumurta yumurta
- 1 çay bardağı sıvıyağ
- 1 çay bardağı erimiş margarin
- 1 çay bardağı yoğurt
- 4 su bardağı piyale un
- 1 paket Piyale kabartma tozu
- İçi için:
- 1 adet yumurta
- 1 kahve fincanı toz şeker
- 1 çay bardağı vişne
- 100 gr çikolata
- 1 fincan fındık içi

Hazırlanışı:

Hamur malzemesini karıştırıp iyice yoğurun. Bir saat buzdolabında bekletin. Dolaptan çıkarıp mermer üzerinde incecik açın. Komposto kasesi ile kesin. İçine fındık, çikolata kırın. İnceltilmiş hamurdan küçük parçalar kesin. İçine koyun. Onun üzerine 2-3 adet vişne koyun. Yumurta ile şekeri mikserde kar haline getirin. (katı olması lazım) Bir tatlı kaşığı vişnenin üzerine koyun ve ağzını kapatın. Isıtılmış fırına verin. Fırından çıktıktan sonra üzerine pudra şekeri ve kakao serpin. Piyale lezzeti sevdiklerinizle paylaşılmaya hazır.

[ML® Naleşnik \(Ponçik\) için tıklayın](#)