



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

---

## ZEYTİNLİ PONÇİK

Malzemeler:

3 adet yumurta

15 su bardağı süt

125 gram margarin

Yarım çay bardağı zeytinyağı

1 paket yaş maya

1 yemek kaşığı şeker

1 tutam tuz

Aldığı kadar un

Zeytin

Haşhaş

Hazırlanışı:

Oda sıcaklığındaki margarini, zeytinyağı, yumurta (yumurta sarısının birini üzerine sürmek için ayırın), süt, şeker ve tuzu iyice yoğurun. Unu ekleyin, mayayı da içine katın. Kulak memesi kıvamına gelince hamuru 1 saat mayalanmaya bırakın. Hamur mayalandıktan sonra hamurdan ceviz büyüklüğünde toplar alıp içerisine çekirdekleri çıkarılmış zeytinden koyup, yuvarlayıp kapatın. Üzerlerine yumurta sarısı sürüp haşhaş serpin ve fırına verin. Sıcak sıcak servis yapın.

[ML® Tepsi Ponçik için tıklayın](#)