



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'in Mtevazı Lezzetler® Mutluluklar Diler

TEPSİ PONÇİK



1 kibrit kutusu kadar yaş maya
1 adet yumurta
1 su bardağı su
2 çorba kaşığı pudra şekeri
1,5 çay bardağı ayçiçek yağı
1 su bardağı yoğurt
1 çay kaşığı tuz
Alabildiği kadar un
Arası İçin;
2 su bardağı marmelat

- # Yoğurma kabına yarım su bardağı ılık su, yaş maya 1 çorba kaşığı pudra şekeri konur. Parmak uçlarıyla maya eriyene kadar karıştırılır.
- # Üzerine yarım su bardağı su ile çırpılmış yoğurt, yumurta, 1 çorba kaşığı pudra şekeri, tuz, ayçiçek yağı ve yumuşak kıvamda bir hamur olana kadar elenmiş un katılır, yoğrulur.
- # Hazırlanan hamurun üzeri kapatılır, en az 1 saat mayalanması için beklenir.
- # Süre sonunda hamur tekrar yoğrulur, üç eşit parçaya ayrılır. Her parça orta büyüklükte fırın tepsisi büyüklüğünde unlu zeminde merdaneyle açılır.
- # İlk kat yağlanmış tepsiye yerleştirilir, üzerine bir su bardağı marmelat yayılır. Üzerine ikinci kat hamur yerleştirilir, marmelat yayılır, onun da üzerine son kat hamur yerleştirilir.
- # Çörek fırına verilmeden önce ılık bir ortamda yarım saat tekrar mayalandırılır.
- # Daha sonra önceden ısıtılmış 190 derece fırına tepsi sürülür. Üzeri kızarana kadar pişirilir.
- # Fırından çıktıktan yarım saat sonra kare şeklinde dilimlenerek servise sunulur.

Not: Tepsı ponçığe marmelat yerine şekerli tahin, pekmez, bal gibi içler de konabilir.