



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler Mutluluklar Diler

NALEŐNİK (PONÇİK)



- 1 ay bardađı toz Őeker
- 1 Kahve fincanı sıvıyağ
- 1 Kibrit kutusu büyüklüğünde yaŐ maya
- 1 Yumurta
- 1 Su bardağı ılık su
- Alabildiđi kadar un
- Herhangi bir çeŐit marmelat
- 1 ay bardađı pudra Őekeri

- # ılık suya toz Őeker atılır, eritilir.
- # zerine maya atılıp 10 dakika kadar bekletilir.
- # Un, sıvı yağ, yumurta eklenerek fazla sert olmayan bir hamur elde edilir.
- # Hamur en az bir saat dinlendirilir.
- # Dinlenme sonrasında 2 parçaya bölünür. Her parça merdane yardımıyla küçük bir tepsi ölçüsünde açılır.
- # Açılan hamur sigara böređi gibi üçgen olarak 8 parçaya kesilir.
- # genlerin kalın kenarlarına 1 tatlı kaŐığı marmelat konup, gene sigara böreği gibi katlanır.
- # Yağlanmış tepsiye dizilir, 20 - 25 dakika da tepside dinlendirilir.
- # 180 derece fırında 30 dakika kadar piŐirilir.
- # Fırından çıkarılınca sıcak olarak üzerine pudra Őekeri serpilir.

Not: Bu rek, Polonya milli ređidir