



Yeyin için amma israf eləməyin (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzətlər© Azərəcə Yemək Tərifləri

Nimçə Ponçik

Tepsi Ponçik



1 kibrit qutusu qədər yaş maya
1 ədəd yumurta
1 su stəkanı su
2 yeməkqaşığı pudra şəkəri
1,5 çay stəkanı günəbaxan yağı
1 su stəkanı qatıq
1 çay qaşığı duz
Ala bildiyi qədər un
Arası Üçün;
2 su stəkanı marmelad

- # Yoğurma kabına yarım su stəkanı ilıq su, yaş maya 1 yeməkqaşığı pudra şəkəri qoyular. Barmaq uclarıyla maya əriyəne qədər qarışdırılar.
- # Üzərinə yarım su stəkanı su ilə çirpılmış qatıq, yumurta, 1 yeməkqaşığı pudra şəkəri, duz, günəbaxan yağı və yumşaq konsistensiyada bir xəmir olana qədər ələnilmiş un qatılar, yoğurular.
- # Hazırlanan xəmirin üzəri bağlanılar, ən az 1 saat mayalanması üçün gözlənilər.
- # Müddət sonunda xəmir təkrar yoğurular, üç bərabər parçaya ayrılar. Hər parça orta böyüklükdə soba nimçəsi böyüklüyündə unlu zəmində merdanəyle açılar.
- # İlk qat yağlanmış nimçəyə yerləşdirilər, üzərinə bir su stəkanı marmelad yayılar. Üzərinə ikinci qat xəmir yerləşdirilər, marmelad yayılar, onun da üzərinə son qat xəmir yerləşdirilər.
- # Kökə sobaya verilmədən əvvəl ilıq bir mühitdə yarım saat təkrar mayalandırılar.
- # Daha sonra əvvəldən isidilmiş 190 dərəcə sobaya nimçə sürtülər. Üzəri qızarana qədər bişirilər.
- # Sobadan çıxıldıqdan yarım saat sonra kvadrat şəklində dilimlənərək xidmətə təqdim edilər.

Qeyd: Nimçə ponçığe marmelad yerinə şəkərli tahir, bəkməz, bal kimi içlər də qoyula bilər.