Naleşnik

Naleşnik (Ponçik)



1 Armud stəkan şəkət tozu
1 Qəhvə fincanı duru yağ
1 Kibrit qutusu qədər yaş maya
1 Yumurta
1 Stəkan ılıq su
Alabildiyi qədər un
Hər hansı bir marmalad
1 Armud stəkan pudra şəkər

İlıq suya şəkər tozu atılır əridilir.
Üzərinə maya atılıb 10 dəqiqə gözlədilir.
Un, duru yağ, yumurta əlavə olunaraq çox sərt olmayan bir xəmir əldə edilir.
Xəmir ən az bir saat dincəldirilir.
Dincəlmə sonrasında 2 parçaya bölünür. Hər parça mərdanə köməyi ilə kiçik bir məcməyi ölçüsündə açılır.
Açılan xəmir siqaret piroğu kimi üçbucaq olarq 8 hissəyə kəsilir.
Üçbucaqların qalın kənarlarına 1 dadlı qaşığı marmalad qoyub, yenə siqaret piroğu kimi qatlanır.
Yağlanmış məcməyiyə düzülür, 20-25 dəqiqə də məcməyidə dincəldirilir.
180 dərəcə ocaqda 30 dəqiqə qədər bişirilir.
Ocaqdan çıxarılınca isti olaraq üzərinə pudra şəkəri səpilir.

Not: Naleşnik Polşanın milli yeməyidir.