



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PAN BON (KÜBA)

Anadolu Üniversitesi Açıköğretim Fakültesi

Un 6 su bardağı
Vanilya 1 yemek kaşığı
Su 2 su bardağı
Muskat 1 ay kaşığı
Kuru Maya 2 yemek kaşığı
Meyve Şekeri ½ su bardağı
Esmer Şeker ½ su bardağı
Kuru Üzüm ½ su bardağı
Sıvı Yağ ½ su bardağı

Maya 2 su bardağı sıcak suya katılarak ve üzerine 1 bardak un eklenerek 3 saat oda ısısında bırakılır. Bir tavaya esmer şeker alınır. 1 ½ su bardağı su eklenerek kaynatılır ve şeker tamamen çözününce mayalıhamura eklenir. Üzerine geri kalan un, vanilya, sıvı yağ, muskat, meyveler eklenir ve pürüzsüz olana kadar yoğurulur. Üç parçaya bölünerek yuvarlak şekil verilir ve 180 derecede 30 dakika kadar pişirilir.

Not: Pan Bon, geleneksel Karayip ekmeğidir

