



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PANETTONE

<https://www.sabah.com.tr>

3.5 su bardağı un
200 gr. ekşi hamur mayası
1 tatlı kaşığı şeker
3 yumurta
125 gr. tereyağı
1 limon kabuğu rendesi
1 paket vanilya
Yarım su bardağı kuru üzüm
50 gr. kurutulmuş ananas
50 gr. kurutulmuş papaya
50 gr. kurutulmuş mango
50 gr. kurutulmuş pomelo
1 kahve fincanı su
Üzeri için:
1 yumurta sarısı
2 yemek kaşığı su

Tüm malzemelerimizi karıştırıp hamurumuzu elde ediyoruz. Yaklaşık 3-4 saat mayalanmaya bırakıyoruz. Mayalanan hamurumuzu pişirme kabımıza alıyoruz, 1 yumurta sarısını, 2 yemek kaşığı su ile çırpıp üzerine sürüyoruz. Yaklaşık 1 saat kadar da kabımızda bekletiyoruz. Önceden 180 derecede ısıtılmış fırınımıza hamurumuzu atıyoruz. 15 dakika sonra pişmekte olan hamurumuzun üzerine büyük bir X işareti yapıp yaklaşık 1 saat pişiriyoruz. Pişen ekmeğimizi pudra şekeri serpererek servis ediyoruz.