



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TATLI YILBAŞI EKMEĞİ

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

80 gram tereyağı
Yarım su bardağı tozşeker
5 çorba kaşığı portakal suyu
3 çorba kaşığı limon suyu
1'er adet limon ve portakalın rendelenmiş kabuğu
1 paket (10 gram) instant maya
Yarım çay bardağı ılık su
4 su bardağı un
2 adet yumurta
1 çay kaşığı tuz
1 su bardağı kuru meyve (kayısı, elma, portakal kabuğu)
1 çay bardağı damla çikolata
Yarım çay bardağı badem
Üzerine:
1 adet yumurta sarısı

Derin bir tavaya tereyağı, tozşeker, portakal suyu, limon suyu, limon ve portakal kabuğu rendesini alın. Karıştırarak tereyağını eritin. Mayayı yarım çay bardağı ılık suda çözün. Un, yumurta, tuz ve çözdüğünüz mayayı yoğurma kabına alın. İçine erittiğiniz şekerli karışımı ilave edin ve tüm malzemeyi yoğurun. Hamuru düz bir zemine alın ve merdane yardımıyla dikdörtgen olacak şekilde açın. Üzerine kuru meyveler, damla çikolata ve bademi yayın. Rulo şeklinde sarın ve ortası boş yuvarlak bir kek kalıbına yerleştirin. Bu şekilde oda sıcaklığında 1 saat kabarması için bekletin ve mutfak makası veya bıçak ile üzerine kesikler atın. Yumurta sarısı sürün ve önceden ısıtılmış 170 derece fırında rengi dönene kadar pişirin.

