



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## BEYAZ ÇİKOLATALI PANETTONE

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

500 gram un  
15 gram (1 paket 10 gram) maya  
100 gram pudra şekeri  
3 adet yumurta  
1 çay kaşığı vanilya ekstratı  
200 ml süt  
200 gram oda sıcaklığında tereyağı  
175 gram kuru yaban mersini  
100 gram kuru üzüm  
85 gram (1 paket 80 gram) beyaz çikolata  
Tuz  
Üzeri için:  
Kayısı reçeli  
File badem

Un, maya, tuz ve pudra şekerini derin bir kabin içinde karıştırın. Yumurtaları bir kaseye kırıp, çırpın ve vanilya ekstratını ekleyip tekrar karıştırın. Sütü kaynatıp ılıttıktan sonra yumurta ile birlikte kuru karışıma ekleyin ve kulak memesi yumuşaklığında bir hamur elde edene kadar yoğurun. Üzerini nemli bir bezle örterek oda sıcaklığında 1 saat kadar kabarması için bekletin. Oda sıcaklığında yumuşamış tereyağını kabarmış hamura ekleyip iyice yoğurarak yedirin. Yine üzerini örterek 1 saat kadar kabarmasını bekleyin. Son olarak yaban mersini, kuru üzüm ve rendelenmiş ya da küçük doğranmış beyaz çikolatayı hamura ekleyip tüm malzemeyi birbirine yedirene kadar yoğurun. Hamuru yağlanmış kelepçeli kalıba yayıp, yarım saat kadar üzeri örtülü şekilde bekletin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında rengi esmerleşene kadar pişirin. Soğuduktan sonra üzerine bir fırça yardımıyla kayısı reçeli sürüp, file badem ile süsleyin.

