



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

KAKAOLU PANETTONE

1 çorba kaşığı bal
1 tatlı kaşığı Pakmaya Aktif Kuru Maya
Yarım su bardağı ılık süt
4 su bardağı un
1 adet yumurta
50 gr tereyağı
1 portakalın suyu
1 tatlı kaşığı tarçın
2 çorba kaşığı Pakmaya Kakao
1 çay kaşığı yenibahar
1 tutam muskat
Tuz
Ayrıca:
5-6 adet kuru kayısı
1 avuç yaban mersini
1 çorba kaşığı kuru üzüm
1 kase sıcak su
Üzeri için:
1 paket Pakmaya Bitter Kurabiye Çikolatası

Pakmaya Aktif Kuru Maya'yı ılık süte ekleyin. Balı da ilave edin. Karıştırıp kabarması için 15 dakika bekleyin. Unu yoğurma kabına alın. Mayalı sütü, oda ısısında yumuşamış tereyağını, yumurtayı, portakal suyunu, tuzu ve baharatını ilave edin. Pürüzsüz bir hamur elde edinceye kadar yoğurun. Hamurun üzerini streç folyoyla örtün. Mayalanması için oda ısısında 1 saat bekletin. Kuru kayısıları zar şeklinde doğrayın. Yaban mersini ve kuru üzüm ile birlikte 1 kase sıcak suda bekletin. Hamur mayalanınca içine kuru meyveleri katın. Tekrar yoğurun. Hamuru, tabanına yağlı kağıt serili kelepçeli fırın kabına (çapı 22-24 cm'lik) aktarın. Üzerine Pakmaya Bitter Parça Çikolataları serpin. Önceden ısıtılmış 50 dereceye ayarlı fırında, yarım saat mayalandırın. Yarım saat mayalandırma süreci bittikten sonra fırının kapağını açmadan ısıyı 180 dereceye getirin. 40-45 dakika daha pişirin.



