



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

NOEL KEKİ

750 gr Un
60 gr maya
1/4 Liter süt
130 gr seker
1 paket vanilya sekeri
300 gr margarin
1 tatlı kaşığı tuz
1 adet limon
2 adet yumurta sarısı
300 gr meyva kabuğu sekerlemeleri, kuru üzüm, limon, portakal
100 gr badem
200 gr pudra sekeri

Unu bir kaba alıp ortasına havuz açılır. Maya parçalanıp 4 yemek kaşığı ılık süt ve iki kasık seker ile karıştırılıp bu havuzun içine dökülür, üzerine un serpilip 15 dk mayalanması beklenir.

Bu arada geri kalan ılık sütte margarin eritilir, kabaran mayalı karışım, seker, vanilya şeker, tuz, limon kabuğu rendesi, oda sıcaklığındaki yumurta sarısı da eklenip yaklaşık 10 dk iyice yoğrulur.

Mayalanıp iki kati olana kadar soğuk bir yerde 12 saat bekletilir. Meyve şekerlemeleri süt ile karıştırılıp bekletilir.

Unlanmış tezgaha hamur alınıp bir kaç kez yoğrulur, şekerlemeler ve bademler eklenip bir kez daha karıştırılıp, oda ısısında 20 dk mayalandırılır. Bu sürenin sonunda hamur yine unlu tezgahda merdane yardımı ile iki parmak kalınlığında dikdörtgen şeklinde açılıp uzun kenarlardan birini ortasını hafif geçecek biçimde kıvrıp öbür kenarı katlanmış kenarın üzerine gelecek biçimde kıvrıp üzerine hafifçe bastırılır. Yağlanmış tepsiye kat yeri üste gelmek şartıyla-30 dk daha bekletilir.

180 °C fırında 1,5 saat pişirilir. Fırından çıkınca bolca pudra şeker serpilir..

