



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

NOEL KEKİ

50 gr un
60 gr maya
1 su bardağı süt
130 gr şeker
1 paket vanilya
1 tatlı kaşığı tuz
1 adet limon
2 adet yumurta
300 gr meyve kabuğu şekerlemeleri
100 gr badem
200 gr pudra şekeri
1 çay bardağı kuru üzüm

Unu bir kaba alıp ortasına havuz açılır. Maya parçalanıp 4 yemek kaşığı ilik süt ve iki kaşık şeker ile karıştırılıp bu havuzun içine dökülür, üzerine un serpilip 15 dk mayalanması (köpürecek) beklenir.

Bu arada geri kalan ilik sütte sanayacı eritilir, kabaran mayalı karışım, şeker, vanilya şekeri, tuz, limon kabuğu rendesi oda ısındaki yumurta sarısında eklenip yaklaşık 10 dk iyice yoğrulur.

Mayalanıp iki kati olana kadar soğuk bir yerde 12 saat bekletilir. Meyva şekerlemeleri rom ile karıştırılıp bekletilir ben sütte beklettim. 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 tezgahla merdane yardımı ile iki parmak kalınlığında dikdörtgen şeklinde açılıp uzun kenarlardan birini ortasını hafif gelecek biçimde kıvrıp öbür kenarı katlanmış kenarın üzerine gelecek biçimde kıvrılıp üzerine hafifce bastırılır. tereyağla yağlanmış tepsiye - kat yeri üstte gelmek şartıyla-30 dk daha bekletilir.
