



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PANETTONE NOEL

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

1 çorba kaşığı kuru maya
1/4 su bardağı ılık su
Yarım su bardağı un + 4 veya
5 su bardağı un
2/3 su bardağı kuru üzüm
1/4 su bardağı süt
5 çorba kaşığı tereyağı
2 adet büyük boy yumurta
4 adet yumurtanın sarısı
3/4 su bardağı toz şeker
1 çay kaşığı vanilya
1/4 su bardağı ılık su
1 çorba kaşığı kuş üzümü
1 adet limonun rendelenmiş kabuğu
1 adet portakalın rendelenmiş kabuğu

Derin bir kaptay mayayı suyla karıştırarak eritin. Yarım su bardağı unu ekleyip karıştırın. Kapağını kapatıp 6 saat dinlendirin. Başka bir kabin içinde kuru üzümü sütte 6 saat bekletin. Bu arada oda sıcaklığında beklettiğiniz tereyağını ve yumurtaları çırpın. Toz şeker, vanilya ve suyu da ekleyip karıştırın. Beklettiğiniz üzümleri süzün. Sütü karışıma ekleyip karıştırın. Kuru üzümleri buzdolabında bekletin. Mayayı karışıma ekleyip yoğurun. Yoğurma sırasında unu yavaş yavaş ilave edin. Hamur elastik oluncaya kadar un ekleyin. Hamuru yağlanmış derin bir kaba alın. Bir bezle üzerini örttükten sonra tekrar 6 saat dinlendirin. Yarım çorba kaşığı un, kuş üzümü, limon ve portakal rendesini harmanlayın. Bu karışımı hamura ekleyip 5 dakika yoğurun. Derin bir fırın kabını yağlayın. Yağlı kağıt ile kaplayın. Hamuru kalıba yerleştirin. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında yaklaşık 40 dakika pişirin.

