



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PANETTONE

2.5 su bardağı Un
2 tatlı kaşığı Kuru maya
1 çay kaşığı Tuz
3 çorba kaşığı Şeker
1 adet limon kabuğu rendesi
1 tatlı Kaşığı kuru üzüm
1 tatlı kaşığı portakal şekerlemesi
1 çay bardağı süt
4 çorba kaşığı Su
50 gr Margarin

Unu, tuzu, şekerini, kuru mayayı ve limon kabuğu rendesini geniş bir kaptaki karıştırın.

Oda sıcaklığında sütü, yumurtaları, suyu, margarini ilave ederek hamurunuzu iyice karışana kadar yoğurun.

Hamurunuz yumuşak ve biraz ele yapışkan kıvamda olacaktır.

Hamurunuzu beze haline ağız kapalı bir kaba alıp 2-3 saat bekletin.

Hazırladığınız hamuru mutfak tezgahına alıp 2-3 dakika yoğurun ve üzümü, portakal şekerlemesini ilave edip beze haline getirin.

İyice yağlanmış bir borcama bezeyi yerleştirip hafifçe yayın.

Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 30 dakika pişirin.

Soğuduktan sonra dilimleyip servis tabaklarına alın.