



Mangiate e bevete ma non sprecate (Araf 31)  
Banu Atabay's Mütevazî Lezzetler® Ricette di cucina

---

## Panettone di Amasya

Amasya Çöreği



1 lievito bastoncino  
1 cucchiaino di zucchero  
1,5 bicchieri di latte  
Mezzo pacco di burro  
Mezzo pacco di margarina  
1 bicchiere di noce pestato  
1 cucchiaino di sale  
In quantità di farina  
Per la sopra;  
1 uova

# Latte, zucchero, sale e margarina sciolta si mettono insieme con il burro nella ciotola da impastare.  
# Alla sopra si aggiunge il lievito miscelato con la farina e la farina finché per avere un impasto omogeneo.  
# Dopo si aggiunge noce pestato.  
# Poi impasto preparato si coperta con il straccio e si mette ad un posto per riposare circa per 45 minuti.  
# Dopo 45 minuti l'impasto si divide 30 pezzi uguali ogni pezzo si rotola e si sfilta il nel vassoio oliato.  
# Dopo sopra che i panettoni si mette tuorlo d'uovo e si fanno i tagli con il coltello.  
# Dopo il vassoio si inserisce nel forno riscaldato a 200 gradi si cucina circa per 25 minuti.  
Poi Servirsi in caldo.

**Nota:** Per miscelare omogeneamente di noce si deve pestare abbastanza fine di noce.