



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KUGELHOPF

375 gram has un
165 gram tereyağı
30 gram toz şeker
25 gram maya (2 kaşık ılık süt içinde eritilir)
5 gram tuz
200 gram süt
100 gram çekirdeksiz üzüm
Münasip miktar dövülmüş badem

Bu malzeme ile yoğurulmuş hamur aynı suretle yarım saat kadar mayalandıktan, yani kabardıktan sonra, fırına verilir. Kıvamı veçhile pişince hamur kalıbından kendiliğinden ayrılır. Pişme tamam olduğuna hükmedilir ve gato kalıptan alınıp, tabağa muntazam konulur ve bıçakla, dilimlere bölünür.

Not: Bu nefis pasta, çok beğenilmiş, sevilmiş ve Avrupa'nın her tarafına yayılmıştır. Bu gatolar, hususî toprak kalıplarda pişirilir. Çoğunlukla, samimi davetliler için hazırlanır.

