



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SAN COSTANZO ÇÖREĐİ

500 gr un
1 su bardađı toz Őeker
100 gr üzüm
75 gr margarin
1 tatlı kaŐığı süt
50 gr portakal Őekerlemesi
50 gr maya
1 ay kaŐığı portakal çiçeği esansı
Yarım ay kaŐığı bal
50 gr anason tohumu
50 gr dolmalık fıstık

Mayayı balla birlikte 150 gr. una ekleyip karıŐtırın. Üstünü örttükten sonra hacmi iki kat artana kadar mayalanmaya bırakın. Kalan tüm malzemeyi ve sütü maya karıŐımına ekleyin. YumuŐak bir hamur elde edene kadar karıŐtırıp yoğurun ve dinlenmeye bırakın. Yeteri kadar mayalandığında ip Őeklinde inceltip yuvarlayın. Uçlarını birbirine bağlayıp bir kez daha mayalanmaya bırakın. 20 veya 24 cm. apındaki kelepçeli kek kalıbını yağlayıp unlayın. Hamuru kalıba yerleŐtirip üzerini bıçakla 5 yerden 2 cm. derinliğinde çiziniz. Üzerine çırpılmıŐ yumurta sarısı sürün. Önceden ısıtılmıŐ 180 derece fırında 40 dk. piŐirin. Hafifçe soğuyunca üzerine pudraŐekeri serpip servis yapın.