



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GALETA UNLU PATATESLİ POĞAÇA

Meryem Sutekin

- 1 paket oda sıcaklığında margarin
- 1 çay bardağı sıvı yağ
- 1 çay bardağı yoğurt
- 1 adet yumurta
- 1 paket kabartma tozu
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 tatlı kaşığı toz şeker
- 2,5 su bardağı un
- 1 su bardağı galeta unu
- İç i için:
- 3-4 adet haşlanmış patates
- 50 gram kaşar peynir rendesi
- ½ çay kaşığı karabiber
- ½ çay kaşığı tuz

Yoğurma kabımızda galeta unu hariç bütün malzemeleri karıştırıp elimize yapışmayacak, kulak memesi yumuşaklığında hamur hazırlıyoruz. Haşlanan patatesleri ezip içine tuz, karabiber, kaşar rendesini de katıp iç malzemesini hazırlıyoruz. Hamurdan yumurta büyüklüğünde parçalar kopartıp elimizle çay tabağı büyüklüğünde açıyoruz. Ortasına iç harcımızdan koyup yuvarlak şekilde kapatıp galeta ununa bulayıp tepsiye diziyoruz. 170 derecelik fırında 30-35 dakika pişiriyoruz.

