



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GALETALİ ÇİN BÖREĞİ

MALZEMELER

6 Adet Yufka
4 Adet Yumurta
2 Adet Soğan
2 Çorba Kaşığı Margarin
1/2 Kg. Dana Eti
1 Küçük Konserve Bezelye
2 Adet Havuç
2 Adet Sivribiber
1 Çay Kaşığı Yenibahar
1 Çay Kaşığı Kırmızı Biber
Tuz
Galeta Unu

YAPILIŞ TARİFİ

Tavaya 2 çorba kaşığı margarin alın. Eridikten sonra yemeklik doğradığınız soğanı ekleyin. Pembeleşene dek kavurun. Tavla zarı iriliğinde doğranmış dana etini ilave edin. Bıraktığı suyu çekene dek kavurun. Küçük küpler şeklinde doğradığınız havuç ve sivribiberleri ekleyin. Birkaç dakika kavurun. Suyunu süzdüğünüz bezelye konservesini ilave edin. Yenibahar, kırmızı toz biber ve tuzu ekleyin. Tavayı ateşin üzerinden alın. 4 adet yumurtanın akını ve sarılarını ayırın. Sarıların üzerine çok az süt ekleyin ve karıştırın. Bir kenarda bekletin. İlk yufkayı düz bir zemine serin. Yumurtanın akını bir fırça yardımıyla her yerine sürün. İkinci yufkayı üzerine yerleştirin. Bıçakla 4 eşit parçaya kesin. Her parçanın ortasına hazırladığınız içten bir miktar koyun. Kenarlarını içe doğru katlayın. Dört parmak genişliğinde olacak şekilde katlayın. Önce yumurta sarılarına batırın. Sonra galeta ununa bulayın. Kızgın sıvı yağda arkalı önlü kızartın. Fazla yağın süzmek için kağıt mutfak havlusunun üzerine çıkarın. Sıcak olarak servis yapın.