



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SUSAMLI GALETA

- 3 Su Bardağı Un (300g)
- 1 Paket Pakmaya Instant Hamur Mayası (10g)
- 1/2 Çay Bardağı Süt (50ml)
- 2 Adet Yumurta
- 7 Yemek Kaşığı Tereyağ (105g)
- Hamurları Yağlamak İçin 1/2 Su Bardağı Sıvı Yağ (50ml)
- 2 Çay Kaşığı Şeker (4g)
- 2 Çay Kaşığı Tuz (3g)
- Üst Malzemesi :
- 1 Adet Yumurta Sarısı
- 1 Su Bardağı Susam

Fırınınızı önceden 220 °C'ye ayarlayın ve ısıtın.

Unu, karıştırma kabına eleyerek aktarın. Pakmaya Instant Hamur Mayası ve diğer malzemeleri ilave edin.

Sert bir hamur elde edene kadar karışımı yoğurun.

Hamurun üzerini örtüp, mayalanması için oda sıcaklığında 30 dakika bekletin.

Mayalanan Hamuru 2 dakika daha yoğurduktan sonra, 30 parçaya ayırın ve yuvarlayın.

Yuvarladığınız hamurları oda sıcaklığında 10 dakika daha bekletin.

Her parçayı 15 cm uzunluğunda olacak şekilde çubuk şekline getirin.

Parçaları yağlanmış tepsi üzerine yerleştirip, üzerlerine yumurta sarısı sürün ve susam serpiştirin.

Şekli verdiğiniz galeta hamurlarını, mayalanmaları için oda sıcaklığında 20 dakika dinlendirin.

Önceden 220 °C ısıtılmış fırında 12 dakika pişirin.



