ÇEKİRDEKLİ GALETA

Elif Korkmazel

1 çay bardağı ayıklanmış ay çekirdeği
4 çorba kaşığı tereyağı
5 çorba kaşığı sıvı yağı
1 paket kabartma tozu
1 adet yumurta
Aldığı kadar un
1 çay kaşığı tuz

Tereyağı, sıvı yağ ve bir miktar unu yoğurun. Yumurtanın sarısı, kabartma tozu ve bir miktar daha un koyup, hamuru kulak memesi kıvamına gelene kadar yoğurun. Unlanmış tezgahta açın. Yumurtanın akını çırpıp, hamurun üzerine sürün. Üzerine ay çekirdeği döküp elinizle bastırarak ay çekirdeğini hamura yedirin. Galeta şekli verip önceden ısıtılmış 200 derece fırında 15- 20 dakika pişirin.

© lezzetler.com tarif no:64413 • adı:Çekirdekli Galeta • gönderen:Esra R. • indirme tarihi:29.03.2024 - 10:16