



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇEKİRDEKLİ GALETA

- 2 adet yumurta
- 3 su bardağı un
- 1 paket kabartma tozu
- 4 çorba kaşığı tereyağı
- 1 çay bardağı sıvı yağ
- 1 çay kaşığı tuz
- 6 çorba kaşığı ayıklanmış çekirdek

Derin bir kabin içine yumurta ve yağları koyup çirpın. İçine unu ve kabartma tozunu da ilave edip yumuşak bir hamur elde edin. Hamurdan parçalar kopartın, uzun çubuklar yapın, yumurta akında yuvarlayıp üzerine çekirdekleri serptikten sonra tepsiye dizin. 170 derecedeki fırında 20 dakika pişirin. Fırını kapatıp 10 dakika daha kuruması için bekletin. Çıtır galeletalarınız hazır.