



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİLEKLİ GALETTE

<https://www.milliyet.com.tr>

Hamuru için:

1-1/4 su bardağı un

2 çay kaşığı şeker

1/4 çay kaşığı tuzu

1/2 su bardağı soğuk tuzsuz tereyağı

3-4 yemek kaşığı soğuk su

Üzeri için:

1 yumurta

Sosu için:

1 su bardağı çilek

1/3 su bardağı şeker

1 yemek kaşığı mısır nişastası

1 yemek kaşığı sirke

Kreması için:

250 gram taze krem peynir

1 su bardağı yoğun krema

Vanilya

1/4 su bardağı pudra şekeri

1 tatlı kaşığı portakal kabuğu rendesi

Galette yapmak için öncelikle hamurdan başlayın. Un, şeker ve tuzu karıştırın. Soğuk ve küp şeklinde doğranmış tereyağını ekleyin ve iyice çırpın.

Hamur bir top haline gelene kadar her seferinde 1 çorba kaşığı buzlu su ekleyin.

Hamuru bir disk şeklinde şekillendirin ve strece sıkıca sarın. 30 dakika buzdolabında bekletin.

Sosu için büyük bir karıştırma kabında çilekleri, şekeri, mısır nişastasını ve sirkeyi karıştırın.

Fırını önceden 180 derecede ısıtın.

Hamuru buzdolabından alın ve açmak için yüzeyi hafifçe unlayın. Ardından bir oklava kullanarak hamuru orta boyutta daire şekline getirin ve ardından fırın tepsisine yerleştirin.

Daha sonra çilek dolgusunu hamurun ortasına aktarın ve kenarlarında 2 cm boş bırakın. Parmaklarınızı kullanarak hamurun kenarlarını yukarı doğru dolgunun üzerine katlayın.

Galettenin kenarlarına çırpılmış yumurta sürün, ardından 25 - 30 dakika, üzeri altın kahverengi olana kadar pişirin. Kremasını hazırlarken galetmeyi bir kenara koyun ve tamamen soğumaya bırakın.

Kreması için tüm malzemeleri mikserle çırpın.

Çilekli galette soğuduktan sonra üzerine krema ekleyerek servis edin.

Not: Galette kırılgan ve kolay ufalanan Fransız mutfağına ait bir hamur işidir.



© lezzetler.com tarif no:157569 • adi:Çilekli Galette • gönderen:Doctor • indirme tarihi:30.04.2025 - 00:53