



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ÇİLEKLİ GALETTE

Tabanı için:

115 gram tereyağı (eritilmemiş)

175 gram un

1 yemek kaşığı toz şeker

3 yemek kaşığı soğuk su

1 yemek kaşığı soğuk elma sirkesi

Yarım çay kaşığı tuz

İçi için:

Yarım kg ayıklanmış çilek

3 yemek kaşığı toz şeker

1 yemek kaşığı nişasta

1 limon kabuğunun rendesi

1 tatlı kaşığı vanilya özütü

Üzeri için:

2 kaşık süt

1 kaşık toz şeker

Geniş bir kaseye un, tuz ve şekeri alın, üzerine soğuk tereyağını ekleyin ve karıştırın.

Tereyağı paralandığında su ve sirkeyi ekleyin.

Oluşan hamuru bir araya getirin ve streç filme sarın, dinlenmesi için buzdolabında bekletin.

Bir kaseye çilekleri doğrayın, üzerine şeker, nişasta, limon kabuğu ve vanilya özütünü ekleyip karıştırın.

Dinlendirdiğiniz hamurdan parçalar koparın ve merdane ile yuvarlaklar açın.

Hazırladığınız çilekli harçtan hamurun kenarlarında 2-3 santim boşluk kalacak şekilde ortasına yerleştirin.

Ardından kalan hamuru meyvenin üzerine kapatın.

Hamurun hepsini aynı şekilde yapıp galettelerinizi hazırlayın.

Hazırladığınız galettelerin üzerine fırça yardımıyla süt sürüp toz şeker serpin.

Yağlı kâğıt serdiğiniz fırın tepsisine dizdiğiniz galetteleri önceden ısıtılmış 180 derecelik fırında 40-45 dakika kadar kontrollü şekilde pişirin.

