



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİLEKLİ GALETTE

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

Hamuru için:
300 gram un
75 gram pudra şekeri
150 gram tereyağı (donuk)
1 tutam tuz
1/2 adet yumurta
3 yemek kaşığı soğuk su
İç harcı için:
400 adet çilek
45 gram nişasta
50 gram toz şeker
1 paket vanilin
Üzeri için:
1 adet yumurta sarısı
1 tutam toz şeker

İlk olarak doğrayıcının içerisine un, pudra şekeri , tuz ve donmuş tereyağını ekleyin ve durdura durdura çalıştırıp kırıntı haline getirin. .

Ardından çırpılmış yarım yumurta ve soğuk suyu ekleyip yine karıştırın.

Hazırladığınız harcı streç filme sarın, bastırın ve buzdolabında 30 dakika dinlendirin.

Hamur dinlenirken çilekleri iri parçalar halinde dörde kesin ve şeker, nişasta ve vanilin ile karıştırıp oda sıcaklığında bekletin.

Dinlenen hamuru iki yağlı kağıt arasında açın, üstteki kağıdı çekin ve çilekli karışımı hamurun ortasına aktarıp kenarları ortası açık kalacak şekilde kapatın.

Hamurun kenarlarına yumurta sarısı sürün ve toz şeker serpin.

Tatlıyı 190 derecelik fanlı fırında kızarana kadar 35-40 dakika pişirin.

Tatlıyı oda sıcaklığına gelene kadar dinlendirin ve dilimleyip servis edin.

