



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## DOMATESLİ PEYNİRLİ GALETTE

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

Hamuru için:

1,5 su bardağı un

75 gram tereyağı

3 yemek kaşığı yoğurt

1/2 paket kabartma tozu

1/2 çay kaşığı tuz

Üzeri için:

2 adet büyük boy domates

1 adet büyük boy pembe domates

200 gram lor peyniri

2 dal taze kekik

4 adet fesleğen yaprağı

1/2 çay kaşığı tuz

1/4 çay kaşığı taze çekilmiş tane karabiber

Servisi için:

2 yemek kaşığı zeytinyağı

Hamurun hazırlanması için öncelikle oda sıcaklığında beklettiğiniz tereyağını, yoğurdu ve tuzu bir karıştırma kabına alın.

Elenmiş un ve kabartma tozunu ekleyerek, hamur toparlanıp kıvam alana kadar yoğurun.

Mutfak tezgahınıza yağlı kağıt serin ve hazırladığınız hamuru merdane yardımıyla yuvarlak bir şekilde açın; tart tabanı gibi çok kalın olmamasına dikkat edin, çünkü kenar kısımları iç malzeme üzerine kapatılacak.

Açılan hamurun üzerine çatal yardımıyla küçük delikler açın.

Büyük boy etli domatesleri halka halka doğrayarak hamur tabanına dikkatlice dizin.

Taze kekik yaprakları, tuz ve taze çekilmiş karabiber serpin.

Farklı bir aroma katmak için fesleğen yaprakları ve lor peyniri ile hazırladığınız karışımı hamurun üzerine ekleyin.

Kenarda kalan hamur kısımlarını malzemenin üstüne kapatın ve üzerine hafifçe zeytinyağı gezdirin.

Önceden ısıtılmış 180 derece fırında, hamur gevrek bir hale gelene kadar pişirin.

Fırından aldıktan sonra oda sıcaklığında kısa bir süre dinlendirip dilimleyerek sevdiğinizlerle paylaşın.

Arzuya göre üzerine tekrar zeytinyağı gezdirebilirsiniz.



