



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

GALETA

200 gr (1 su bardağı) süt
15 gr maya
1 tatlı kaşığı şeker
500 gr (4 su bardağı) un
1 tatlı kaşığı tuz
2 çorba kaşığı tereyağı

Sütü orta boy bir tencereye koyup orta ateşte bir taşım kaynatınız. Tencereyi ateşten alıp sütü ılıtınız. Mayayı küçük bir kaseye ufalayıp şekeri ekleyerek, krema kıvamına getiriniz. Ilık süttten mayayı eritecek kadar ekleyip, kaseyi sıcak bir yerde 20 dakika bekletiniz. (Bu süre sonunda maya kabarmış ve hacmi yaklaşık iki kat artmış olacaktır.) Un ve tuzu ısıtılmış bir kaseye eleyip, ortasına çukur yaparak içine mayayı akıtınız. Yağı ılık süte katıp eritiniz. Maya ve sütü unun ortasındaki çukura akıtıp yavaş yavaş una yedirerek, pürütsüz bir hamur olana kadar karıştırmaya devam ediniz. Kasenin üstünü bir bezle örtüp kabarması için sıcak bir yerde 45 dakika bekletiniz. Hamur kabarınca, unlanmış tahta üstüne alıp 3 dakika, pürütsüz olana kadar yoğurunuz. Hamuru rulo yapıp bıçakla 32 parça kesiniz. Her parçayı parmak kalmhğında, 15-20 cm uzunluğunda yuvarlayınız. Galetaları tepsiye dizip 20 dakika bekletiniz. Önce fırınınızı orta sıcaklığa (200 °C) getirip ısıtınız. Galetaları fırında 10 dakika pişiriniz. Fırını biraz kısıp (180° C) 20 dakika daha pişiriniz. Tepsiyi fırından çıkarıp tel ızgara üstünde soğutunuz. Galetaları alıp hava geçirmeyen bir kaptaki saklayınız.

Not: Galeta özellikle perhizde bulunanların denemesi gereken bir tariftir. Ayrıca sabah kahvaltılarında ve çay sofralarında sunulabilir ve hava geçirmeyen kavanozlarda uzun süre saklanabilir.