



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GALETA UNLU AÇMA GÜL BÖREĞİ

Elif Korkmazel

4 çorba kaşığı oda sıcaklığında tereyağı

Yarım su bardağı yoğurt

Yarım su bardağı sıvı yağ

Yarım paket kabartma tozu

1 tatlı kaşığı tuz

Aldığı kadar un

İçi için:

3 adet haşlanmış patates

3 çorba kaşığı rendelenmiş beyaz peynir

1 adet küçük boy soğan

2 çorba kaşığı sıvı yağ

Tuz

Karabiber

Pul biber

Hamuru açmak için:

2 çay bardağı galeta unu

Üzerine:

Galeta unu

1 çorba kaşığı tereyağı

Derin bir kaseye tereyağı, yoğurt, sıvı yağ, kabartma tozu ve tuzu alın. Kulak memesinden daha sert bir hamur elde edene kadar un ekleyip, tüm malzemeyi yoğurun. Hazırladığınız hamurdan cevizden biraz daha büyük parçalar koparın ve üzerini nemli bir bezle örterek 15 dakika dinlendirin. Diğer taraftan içi için haşlanmış patateslerin kabuklarını soyun ve ezin. İçine beyaz peynir, rendelenmiş soğan, sıvı yağ, tuz, karabiber ve pul biber ekleyip karıştırdıktan sonra soğumaya bırakın. Dinlenmiş hamurları galeta unu serpilmiş tezgah üzerinde dikdörtgen şeklinde açın. Açtığınız hamurları ortadan ikiye bölün ve geniş taraflarına iç harçtan koyup, rulo şeklinde sarın. Ruloları tepsiye gül şekli vererek yerleştirin. Böreğin üzerine eritilmiş tereyağı gezdirin ve galeta unu serpin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 30 dakika pişirin. Dilimleyip sıcak olarak servis yapın.



