



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GALETA UNLU BÖREK

2 adet yufka
200 gram mantar
1 adet soğan
2 çorba kaşığı tereyağı
Tuz karabiber
1 adet havuç
100 gram beyaz peynir
1 su bardağı galeta unu
1 adet yumurta akı

Yufkaları büyük üçgenler şeklinde kesin. Tavadaki yağı eritip kıyılmış soğan, mantar ve rendelenmiş havucu 5 dakika kavurun. Harcı soğutup içine beyaz peyniri koyup tuz ve biberle tatlandırın. Bu harcı yufkalara sarın. Börekleri önce çırpılmış yumurtaya sonra galeta ununa bulayıp kızgın yağda kızartın. İsterseniz fırında da kızartabilirsiniz.