



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GALETA UNLU BÖREK

2 yumurta
2 çorba kaşığı yoğurt
120 gram tereyağı
2 çorba kaşığı kaymak
1,5 su bardağı mısır unu
1,5 su bardağı un
1 paket kabartma tozu
1 çay kaşığı karbonat
Yarım demet dereotu
1 yumurta akı
1 su bardağı galeta unu
İçi için
2 soğan
2 patates
1 çorba kaşığı salça

Soğanı kavurun, salça ve haşlanmış patatesle harmanlayın, iç malzemeniz hazır. Yumurta, yoğurt ve tereyağını iyice karıştırın, üzerine kaymak, mısır unu ve unu ekleyerek yoğurmaya başlayın. Kabartma tozu, karbonat ve kıyılmış dereotunu katıp yoğurmaya devam edin. Hamur güzel ve yumuşak hale gelince kopartıp, yuvarlaklar halinde elinizde açın. İç malzemeyi yerleştirin. Üçgen kapatıp önce yumurta akına sonra da galeta ununa bulayıp tepsiye dizin. Üzerine bir miktar mısır unu serpin. 190 derecedeki fırında 20 dakika pişmeye bırakın.