



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GALETA UNLU KIYMALI POĞAÇA

Oktay Usta

1 su bardağı yoğurt
1 su bardağı sıvıyağ
1 yumurta
1 paket kaşığı kabartma tozu
1 tatlı kaşığı tuz
alabildiği kadar un
Mantolamak için:
galeta unu
İç harcı için:
300 gr. kıyma
3 soğan
1 tutam maydanoz
mısır yağı
tuz
karabiber

Soğanı yemeklik kesin. Tavaya sıvıyağı alın üzerine soğanı ve kıymayı alıp birlikte soteleyin. Soğuduktan sonra maydanozo ekleyin. Karıştırma kabına 1 su bardağı sıvıyağı alın. Üzerine yoğurt, yumurtayı ekleyin ve çırpma teliyle karıştırın. Üzerine tuz ve 11 çorba kaşığı tepeleme un ekleyip bir hamur elde edin. Hamuru çay bardağı büyüklüğünde elinizle açın. İçine kıymalı iç harçtan koyun ve uçlarından kapatın. Daha sonra galeta ununa batırın ve fırın tepsisine dizin. Önceden ısıtılmış 180 derecelik fırında pişirin.