



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

GALETA UNLU KURABIYE

2 orba kaşığı yoğurt
2 orba kaşığı tereyağı
1 ay bardağı sıvı yağ
1 paket kabartma tozu
Aldığı kadar un
İçi için:
200 gram beyaz peynir
Yarım demet maydanoz
Üzeri için:
1 ay bardađı galeta unu
1 yumurta akı

Yumurtalardan birinin akını ayrı bir yere ayırın. Diđer yumurtaların üzerine tereyağı, sıvı yağ, yoğurt ve kabartma tozu ile un ilave edip yumuşak bir hamur yoğurun. İmalzemeyi hazırlayıp hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar kopartıp içine koyun.Önce yumurtaya sonra galeta ununa bulayıp fırın tepsisine yerleştirin. 200 derecedeki fırında 20 dakika pişiripmisafirlerinize ikram edin.