



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

GALETA UNLU PATATESLİ POĞAÇA

Hamuru için:

200 gram tereyağı (oda sıcaklığında bekletilmiş)

1 çay bardağı ayçiçek yağı

1 su bardağı yoğurt

1 adet yumurta sarısı

1 çay kaşığı tuz

3 su bardağı un

1 paket kabartma tozu

İçi için:

3 adet haşlanmış orta boy

1 çay kaşığı tuz

1/4 çay kaşığı karabiber

1 tatlı kaşığı kırmızı pul biber

Üzeri için:

1 adet yumurta akı

1,5 su bardağı galeta unu

Oda sıcaklığında beklettiğiniz tereyağını karıştırma kabına alın. Elenmiş un, kabartma tozu ve tereyağını birbirine iyice yedirerek oval bir karıştırma kabında karıştırın.

Ayçiçek yağı, yoğurt, yumurta sarısı ve tuz kattığınız hamuru, pürüzsüz bir kıvam alana kadar yoğurmaya devam edin.

Hamuru kulak memesi kıvamına gelene kadar yoğurduktan sonra karıştırma kabının üzerini streç filmle kapatarak hamuru buzdolabında yarım saat kadar bekletin.

İç harcı için; kabuğunu soyduktan sonra haşladığınız patatesleri bir çatal yardımıyla ezerek püre haline getirin.

Tuz, karabiber ve kırmızı pul biber ilavesiyle iyice karıştırın.

Hamurdan küçük parçalar kopardıktan sonra elinizle bastırarak yuvarlak şekilde açın. Patatesli iç harç ilave ettiğiniz poğaçaları kapattıktan sonra yuvarlayarak şekil verin.

Üzerlerini öncelikle çırpılmış yumurta akına sonrasında geniş bir tabağa aldığınız galeta ununa buladıktan sonra yağlı kağıt serili fırın tepsisine aralıklı olarak yerleştirin.

Önceden ısıtılmış 180 derece fırında üzerleri kızarana kadar yaklaşık 30-35 dakika pişirin. Sıcak olarak servis edin.

Not: Poğaçaları arzu ettiğiniz iç harçlarla hazırlayabilir; poğaçaları galeta unu yerine susam, ya da yulafa bulayabilirsiniz.



© lezzetler.com tarif no:155524 • adı:Galeta Unlu Patatesli Poğaç • gönderen:OlurMuOlur • indirme tarihi:04.04.2025 - 09:24