



GALETA UNLU POĞAÇA

1 paket oda sıcaklığında margarin
Yarım su bardağı yoğurt
Yarım su bardağı sıvı yağ
Aldığı kadar un
1 paket kabartma tozu
Bulamak için:
Galeta unu
İçi için:
3 adet patates
1 adet soğan
3 çorba kaşığı sıvı yağ
Tuz
Karabiber
Pul biber

Öncelikle margarin, yoğurt ve sıvı yağı derin bir kaptaki karıştırın. Kabartma tozu ve unu karıştırıp yağlı karışıma ekleyin. Kulak memesi yumuşaklığında bir hamur elde edene kadar iyice yoğurun. Bu arada patatesleri haşlayın ve rendeleyin. Soğanı da patatese rendeleyin. Tuz, karabiber, pul biber, sıvı yağı ekleyin. Hamuru merdane ile açın. Kalıpla ya da bardakla yuvarlaklar kesin. Ortalarına patatesli harçtan koyun. Elinizde yuvarlayıp şekil verin. Poğaçaları galeta ununa bulayın. Yağlanmış fırın tepsisine dizin. Önceden ısıtılmış 150 derece fırında üzeri kızarana dek pişirin.

