



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GALETA UNLU POĞAÇA

www.sefabdullahusta.com

Hamuru için:

2 su bardağı yoğurt

1 su bardağı sıvı yağ

3 paket kabartma tozu

Alabildiğince un (hamur ele yapışmayacak şekilde yumuşak olmalı)

Tuz

İçi için:

250 gr peynir (isterseniz patates veya ıspanak, kıyma ile de yapabilirsiniz)

Yarım demet maydanoz

Üzeri için:

Galeta unu

Bir kaba yoğurdu, yağı, kabartma tozu ve tuzu koyun. Biraz karıştırdıktan sonra ele yapışmayacak yumuşaklığa gelinceye kadar unu ekleyin. Yoğurup istediğiniz boyutta parçalara ayırın. Avucunuzda bezeleri açarak içine peynir yada isteğinize göre hazırladığınız malzemeyi koyup yuvarlayın, en sonunda galeta ununa bulayıp 180 derece fırında kızarana kadar pişirin.

