



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GALETA UNLU POĞAÇA

2 su bardağı yoğurt

1 su bardağı sıvı yağ

3 paket kabartma tozu

Alabildiğince un (hamur ele yapışmayacak şekilde yumuşak olmalı)

Tuz

İç i için:

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

Yarım demet maydanoz

Üzeri için:

Galeta unu

Yoğurt, yağ, kabartma tozu ve tuzu karıştırıyoruz. Ele yapışmayacak kıvama gelen bir hamur yoğuruyoruz.

Avucumuzun içinde bezeleri açıp içine malzemeyi koyarak yuvarlıyoruz. Önce yumurta sarısına, ardından galeta ununa buluyoruz. Önceden ısıtılmış 180 derecelik fırında pişiriyoruz.

