



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GALETA UNLU POĞAÇA

1 su bardağı eritilmiş margarin
Yarım su bardağı sıvıyağ
1 su bardağı yoğurt
1 yumurta sarısı
1 çorba kaşığı sirke
1 paket kabartma tozu
Aldığı kadar un
Biraz tuz
İç malzeme için;
200 gr kıyma
3 patates
Biraz Tuz
Biraz Karabiber
Bir tutam Maydanoz
Üzeri için;
1 yumurta akı
Galeta unu

Patatesleri haşlayıp soyun ve iyice ezin. Az sıvıyağda kıymayı kavurun. Kıyma kavrulunca patatesleri, tuzu, karabiberi ve kıyılmış maydanozu ekleyip iyice karıştırın. Derin bir kaptaki hamur malzemelerini yoğurarak kulak memesi yumuşaklığında bir hamur elde edin. Hamurdan yumurta büyüklüğünde parçalar alıp avucunuzda düzeltin. İçine bir miktar kıymalı patatesli içten koyup yuvarlak şekil verin. Kapatılan taraf alta gelecek şekilde tutarak önce yumurta akına sonra galeta ununa bulayıp yağlanmış fırın tepsisine dizin. Önceden ısıtılmış 180 derecelik fırında üzeri renk alana kadar pişirin.