



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GALETALI DANA BUDU (TEREYAĞLI)

Yarım kilo et
1 kaşık un
Yarım kilo ekmek
2 kaşık tereyağı
2 adet yumurta
Yeteri kadar tuz ve karabiber

Süt danasının but kısmında yumurta gibi olan kısmı alınır, ince küçük parmak kalınlığında yassı olarak kesilir, etrafının sinirleri alınır, et döğmesi ile döğölür, bir kenara tuzlanıp biberleri konur. Yarım kilo iç ekmek kalburdan ya da süzgeçten geçirilmiş galeta hazırlanır, bir kaba da iki yumurta kırılır, döğölmüş etler önce una, sonra da ceviz kadar rendelenmiş kaşar peynirli galetaya bulanın bir kenar ayrılır yeneceği zaman tereyağında altüst edilerek hafifçe kızartılıp sıcak servis yapılır. Yanına tereyağlı tavada kızartılmış patates ve arzu edilen sebze konur.