



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GALETALI POĞAÇA

2 su bardağı yoğurt
200 gr margarin
4 su bardağı un
1 tatlı kaşığı tuz
3 paket kabartma tozu
İç harcı için;
200 gr kıyma
2 adet soğan
Yarım çay bardağı sıvıyağ
2 çay bardağı ceviz içi
1 çay kaşığı kırmızı pul biber
1 çay kaşığı tuz
Üzeri için;
1 su bardağı galeta unu

Önce kabartma tozları bir kaba alınır, üzerine yoğurt ilave edilir ve kabarması beklenir. Eritilmiş margarin ve un ilave edilir. Kulak memesi kıvamında bir hamur elde edilir. İçi için; soğanla sıvı yağ kavrulur. Kıyma eklenir. Ama çok kavrulmaz. Altını kapatıp ceviz içi, tuz ve pul biber eklenir. Soğutulur. Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar alınır arasına iç harç koyulur ve şekil verilir. Galeta ununa batırılır ve üzeri kızarana dek pişirilir.

