



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

KARE GALETA

1 paket çabuk maya
Yarım paket margarin
1 adet yumurta
1 su bardağı su
1 ay kaşığı şeker
1 ay kaşığı tuz
Alabildiğı kadar un

Margarin eritilir ve soğumaya bırakılır. Maya, su, şeker ve yumurta karıştırılır. Üzerine kulak memesi kıvamına gelene kadar un eklenerek yoğrulur. Üzeri kapatılır, 1 saat dinlendirilir. Fırın tepsisi yağlanır. Hamur elle bastırarak yerleştirilir. Börek gibi kare kare kesilir. Sonra 160 derece fırına verilir. Tamamen kabarıp kızarana kadar pişirilir. Sonra fırından alınır. Kare kesikler ayrılır. Tekrar fırına verilir. 15 dakika daha 160 derecede pişirilir.