



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KÖZ PATLICANLI GALETTE

<https://www.droetker.com.tr>

Hamur:

2,5 su bardağı un

1 tatlı kaşığı Dr. Oetker Hamur Kabartma Tozu

1 çay kaşığı tuz

150 g küp şeklinde kesilmiş soğuk tereyağı

3 yemek kaşığı soğuk su

Dolgu:

1 adet topan patlıcan (orta boy)

2 adet yeşilbiber

3 adet kiraz domates

250 g beyaz peynir

4 dal ince doğranmış maydanoz

4 yemek kaşığı zeytinyağı

Üzeri için:

1 yumurta sarısı

1 çay kaşığı çörekotu

Unu bir kaba eleyin. Üzerine hamur kabartma tozu, tuz, tereyağı ve soğuk suyu ilave edin, parmak uçlarınız ile iri granüller haline gelinceye kadar yoğurun. Hamur haline gelince kısa bir süre daha yoğurun. Streç filme sarıp buzdolabına alın ve 20-25 dakika bekletin.

Topan patlıcan ve biberleri közleyin. Kabuklarını soyun ve iri parçalar şeklinde kesin.

Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için çalıştırın.

Alt-üst pişirme: 190 °C

Turbo pişirme: 180 °C

Süre sonunda hamuru buzdolabından çıkarın. Pişirme kağıdı üzerinde merdane ile 18x35 cm boyutunda oval şekilde açın.

Domatesleri dilimleyin. Peyniri çatal ile ezin ve maydanoz ile iyice karıştırıp hamurun tabanına kenarlardan 1-2 cm boşluk kalacak şekilde sürün. Közlenmiş patlıcan, biber ve domatesleri üzerine yerleştirin. Pide şekli oluşacak şekilde hamurun kenarlarını kaldırıp sebzelerin üzerine doğru kapatın. Sebzelerin üzerine zeytinyağı sürün. Kenar hamurun üzerine yumurta sarısı sürün, çörek otu serpin ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 30 - 35 dakika

Süre sonunda fırından çıkarın. Ilık veya soğuduktan sonra servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:169643 • adı:Köz Patlıcanlı Galette • gönderen:gül • indirme tarihi:17.05.2024 - 19:15