



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PEYNİRLİ GALETA

1,5 Çay bardağı sıvı yağ,

1,5 çay bardağı yoğurt

1 çay bardağı rendelenmiş yağlı beyaz peynir

1 adet orta boy rendelenmiş soğan

1 tatlı kaşığı tuz

1 tatlı kaşığı kırmızıbiber

2,5-3 su bardağı un ve

1 poşet kabartma tozu ile yumuşak bir hamur yapın ve yarım saat buzdolabında dinlendirin 0,5 cm kalınlığında açıp 10 cm uzunluğunda ve 1 cm eninde şeritler halinde kesin ve tepsiye dizin 175dc ye ısıtılmış fırında 15- 25 dk pişirin.