



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## SEBZELİ GALETTE

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

100 gram tereyağı  
350 gram un  
8 gram tuz  
50 ml süt  
Üzerine Sürmek için:  
Zeytinyağı  
Taze biberiye  
İç Harcı için:  
1 adet kabak  
1 adet kâpya biber  
3 adet mantar  
100 gram kaşar peyniri  
1 adet yumurta sarısı  
Mavi haşhaş  
Kabak çekirdeği içi

Galette hamuru için tüm malzemeleri karıştırıp toparlanana kadar yoğurunuz. Hazır olan hamuru streç filme sarıp 1 saat buzdolabında dinlendiriniz.

Dinlenen hamuru yuvarlak şekilde açınız. Hamurun üzerine zeytinyağı ve biberiyeli karışımı yayınız.

Daha sonra dilimlenmiş kabak, biber, mantar ve kaşar peynirini dizip tuz serpiniz. (Zeytinyağlı biberiyeli karışımı da sürebilirsiniz.)

İç malzemesini koyduğunuz hamuru kenarlarından kıvrıp şekil veriniz.

Şekil verdiğiniz hamurun üzerine yumurta sarısı sürünüz. Dilerseniz haşhaş ve kabak çekirdeği içi serpiniz. Yağlı kağıt serili fırın tepsisine yerleştirip, önceden ısıtılmış 180°C fırında yaklaşık 20-25 dk. pişiriniz.

Not: Kaşar peyniri yerine mozzarella kullanabilirsiniz.

