TEREYAĞLI GALETA

500 gram un, ayrıca 1 kâse un
400 gram tereyağı
75 gram pudraşekeri
1 kaşık portakal suyu
1 yumurta
2 yumurta sarısı
kremfreş
1 tutam tuz
1 tatlı kaşığı limon kabuğu rendesi
1 kaşık süt

100 gram tereyağını eritin. Kalanını yumuşaması için bir kenarda eritin. Unu bir kâseye koyup ortasına erimiş tereyağı, tuz, portakal suyu, limon kabuğu rendesi, pudraşekeri, kremfreş, 1 adet bütün yumurta ve 2 adet yumurta sarısını ilave ederek yoğurun. Yoğurduğunuz hamuru yuvarlayıp 20-25 dakika kadar dinlenmeye bırakın. Hamuru unlanmış masanın üzerinde açıp kalan tereyağını ince dilimler halinde doğrayın ve hamurun üzerine yerleştirin. Hamuru yaprak hamuru yapar gibi tereyağını kapatacak şekilde katladıktan sonra tekrar açın ve yeniden katlayın. Aynı işlemi 4 kez tekrarlayıp, son seferinde hamuru 1,5 santim kalınlığında açın. Kâğıt kalıbını yağlayıp hamuru yerleştirin. Üstüne süt sürüp, çatal ile süsleyin. Fırını yüksek derecede ısıtın ve galetayı içine sürüp 30 dakika pişirin.

© lezzetler.com tarif no:7745 • adı:Tereyağlı Galeta • gönderen:Nimet Hanım • indirme tarihi:29.03.2024 - 01:15