



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TUZLU GALETA

125 gr tereyağı veya margarin
2 çorba kaşığı süt
1,5 çorba kaşığı anason
3 kahve fincanı un
tuz

Ortası çukurlaştırılan una yağ, tuz ve bir fincan su koyularak yoğrulur, hamur haline getirilir. Hamur merdaneyle uzunca açılır, yarım çorba kaşığı anason serpilir. Hamur katlanıp iki saat kadar dinlendirilir. Sonra yarım santim kalınlıkta açılarak bir kahve fincanı ile yuvarlak yuvarlak kesilir. Bu parçaların dibi hafif ıslatılmış tepsiye yanyana dizilir. Çatalla üzerleri delik delik edilir. Başka bir kaptaki karıştırılmış süt ve tuz, fırçayla tepsideki hamur parçalarının üzerlerine sürülür. 1 çorba kaşığı anason, üzerlerine serpilir orta ısıda fırında 20 dakika kadar pişirilir.

ML® Galetalı Çörek (görsel)