GALETALI ÇÖREK

Yarım paket margarin ya da tereyağı
1 su bardağı yoğurt
1 adet yumurta
1 paket kabartma tozu
1 tatlı kaşığı tuz
Alabildiği kadar un
İçi için:
3 adet orta boy haşlanmış patataes
1 dilim beyaz peynir
1 adet sosis
1 tatlı kaşığı pul biber
Yarım tatlı kaşığı tuz
Üzeri için:
1 su bardağı galeta unu

Karıştırma kabına yoğurt, yumurta erimiş ve ılımış margarin konur. Bir çatal ya da çırpıcı yardımıyla iyice karıştırılır.
Üzerine tuz, unla karıştırılmış kabartma tozu ve orta sertlikte kıvam alana kadar un eklenerek yoğrulur.
Hamur 10-15 dakika dinlenmeye bırakılır. Bu arada iç hazırlanır.
Haşlanmış patatesler rendelenir. Üzerine ince doğranmış sosis, ezilmiş peynir, tuz ve pul biber eklenir, karıştırılır.
Hamurdan ceviz kadar parçalar alınır. İki avuç arasında çay tabağından küçük açılır.
Ortasına yeteri kadar iç konur. Kenarlardan yukarı doğru toplanır ve yuvarlanır.
Hazırlanan toplar önce bir kap içinde bulunan suya batırılır, sonra galeta ununa bulanır. Yağlanmış tepsiye dizilir.
Önceden ısıtılmış 180 derece fırında yaklaşık yarım saat pişirilir.
Sıcak ya da ılık olarak ikram edilir.

Not: Galeta unu yerine ekmek kırıntısı ya da ezilmiş tuzlu bisküvi kullanılabilir.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 1466 | Adı: Galetalı Çörek | İndirme tarihi: 10.07.2025 - 07:24