



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)  
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler© Mutluluklar Diler

## GALETALİ 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 patates  
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.