GALETA

Yarım Kibrit kutusu kadar yaş maya
3/4 Su bardağı ılık su
1 Kahve fincanı sıvıyağ
3 Su bardağı un
1 Çorba kaşığı dolusu toz şeker
1 Tatlı kaşığı tuz

Çukur bir kaba ılık su, maya ve şeker konur, şeker ve maya eriyene kadar karıştırılır.
Üzerine tuz ve 2 su bardağı un konur yoğrulur.
Sıvıyağ eklendikten sonra, kalan 1 su bardağı un konur, iyice yoğrulur.
Hamur üzeri kapalı olarak 1 saat dinlendirilir.
Dinlenen hamurdan yarım limon büyüklüğünde parçalar koparılır.
Masanın üzerinde kalem gibi çubuk şekli verilir.
Galetalar yağlanmış tepsiye dizilir. 20 dakika tepside dinlendirilir.
Galetalar soğuk fırına konur, fırın 190 dereceye ayarlanır, 40 dakika pişirilir.
Fırın söndürülür, fırının kapağı açılmadan galetalar içinde soğutulur.

Not: İstenirse, galetaları, pişirmeden önce üzerine yumurta akı sürülüp, susam ya da çörekotu serpilebilir.