



Yeyin için amma israf eləməyin (Araf 31)  
Banu Atabay'ın Mütəvazi Lezzətlər® Azərəcə Yemək Tərifi

## Galeta

Galeta



Yarım kibrit qutusu yaş maya  
3/4 Stəkan iliq su  
1 Qəhvə stəkanı duru yağ  
3 Stəkan un  
1 Çorba qaşığı dolusu şəkər  
1 Çay qaşığı duz

- # Dərin bir qaba iliq su, maya və şəkər qoyulur, şəkər və maya əriyəncə qədər qarışdırılır.
- # Üzərinə duz və 2 stəkanı un qoyulub yoğrulur.
- # Duru yağ əlavə olunduqdan sonra, qalan 1 su stəkanı un qoyulur, yaxşıca yoğrulur.
- # Xəmir üzəri örtülü olaraq 1 saat dinləndirilir.
- # Dinlənən xəmindən yarım limon yekəliyində parçalar qopardılır.
- # Masanın üzərinə qələmə bənzər şəkil verilir.
- # Galetalar yağlanmış məcməyiye düzülür. 20 dəqiqə məcməyidə dinləndirilir.
- # Galetalar soyuq ocaq qoyulur, ocaq 190 dərəcəyə ayarlanır, 40 dəqiqə bişirilir.
- # Ocaq söndürülür, ocaqın qapağı açılmadan galetalar içində soyudulur.

**Not:** İstənilsə, galetaları bişirmədən əvvəl üzərinə yumurta ağı sürülüb, küncüt yada çörəkotu səpilir.