

Diyet Galeta

Malzemeler

75 gram tuzsuz tereyag
Yarım cay bardagi zeytinyagi
1 tatli kasigi sirke
1 tutam tuz
1 tutam seker
Yaim tatli kasigi mahlep
Yarım paket mahlep-susam aromali kabartma tozu
1 yumurta
Aldigi kadar un

Yapilisi

Oncelikle hamur icin tum malzemeleri karistiralim azar azar un ilave edelim ve kulak memesi yumusakliginda bir hamur yoguralim. Hamuru 15 dakika dinlendirelim iki ayri bezeye ayiralim her beze merdane ile kursun kalem kalinliginda acalim serit serit keselim. Parlak olmasi icin uzerine parmagimiz yardimi ile su surelim 175 dereceye onceden isitilmis firinda pisirelim.Afiyet olsun:).