

Galeta

Malzemeler

2,5 su bardagi tam bugday unu
2 tatli kasigi zeytinyagi
1 su bardagi az yagli sut
1 tatli kasigi tuz
1 paket hazir hamur mayasi
Istege gore hashas, susam, kekik, corekotu

Yapilisi

Ilk once unu eleyelim ve ortasi havuz seklinde acalim sirasiyla; sut, 1 tatli kasigi zeytinyagi, tuz, instant maya ekleyerek tahta kasikla 5-10 dakika kadar iyice karistiralim. Karistirma islemi bittikten sonra ellerimizi unlayip hamur top haline getirilir ve hamur isiya dayanikli bir kabin veya tepsinin icine alalim, kalan bir tatli kasigi zeytinyagi hamurun etrafina surelim 65-75 derecelik firinda yarim saat kadar mayalandiralim. Hamur icinde bulunan havayi cikarmak icin hafifce yoguralim ve istege gore baharatlari ekleyelim. Ben bu asamada susam, kekik ve corek otunu bir arada ekledim..Baharatlari ile kaynastirdigimiz hamuru ikiye ayiralim ve unlanmis tezgahda acalim ve bir parmak genisliginde keselim ve iki uzundan kivrilarak burgu sekli verelim. Her burgu yagli kagit serili tepsiye dizelim onceden isitilmis 220 derece firinda 10-15 dakika altin sarisi renk alana kadar pisirelim. AFIYET OLSUN:)