GÖBETE BÖREĞİ (ESKİŞEHİR)

Gazi Üniversitesi Türk Halkbilimi Araştırma ve Uygulama Merkezi

5 su baradağı un
20 gram tuz
3 yemek kaşığı kuru maya
1 tatlı kaşığı şeker
250 elli gram ılık su
2 küçük boy domates
3 orta boy yeşil biber
1 büyük boy kuru soğan
3 diş sarımsak
200 gram kıyma
1 tatlı kaşığı karabiber
130 gram margarin
1 adet yumurta

Un, geniş bir kaba elenir, bunun 1/3 su bardağı ayrılır. Kalan una tuz eklenerek ortası açılır. Maya ve şeker suda ezilerek unun ortasına eklenir. Üzerine biraz un serperek ılık ortamda maya kabarıncaya kadar beklenir. Daha sonra malzemelere su eklenerek yumuşak kıvamda bir hamur hazırlanır. Isısı korunacak şekilde mayalanmaya bırakılır. Hamur mayalanıncaya kadar da; domates ve yeşil biberler kıyılır, soğanlar doğranır ve sarımsaklar ezilir. Kıyma, karabiber ve tuz doğranmış sebzelerle karıştırılır. Yağ eritilerek yarı donmuş kıvama gelinceye kadar bekletilir. 30 cm. çapında bir tepsi yağlanır. Hamuru, eli unlayarak biri biraz büyük iki parçaya ayrılır ve bezeler hazırlanır. Her beze unlanarak iki milim kalınlığında açılır, tekrar yağlanarak bohça şeklinde katlanıp ikinci kez dinlendirilir. Büyük parça tepsinin çapından daha büyük olarak açılır ve tepsiye yayılır, kıymalı iç yufkanın üzerine serilir. Küçük parça tepsi büyüklüğünde açılır ve tepsiye düzgün bir şekilde yerleştirilir. Tepsiden sarkan kenar kapatılır, ortasına 2 cm. çapında delik açılarak, üzeri kapalı olarak on beş dakika kadar mayalanmaya bırakılır. Çırpılmış yumurtalar böreğin üzerine sürülerek orta ısıdaki fırında yaklaşık otuz dakika kadar pişirilir. Dilimlenerek servise sunulur.

Göbete böreği soğan, kıyma, patates malzemelerinin kavrularak iç olarak kullanılması şeklinde de tüketilmektedir.
Bazı kaynaklarda ?Kopete, Kobete veya Köbete? olarak da geçen bu börek Tatarların özel günlerinde eksik etmediği bir yemektir. Kadınların lohusa dönemlerindeki ziyaretlerde, söz ve nişan merasimlerinde misafirlere sunulmaktadır. Ayrıca Tatarların baharın gelişini kutladıkları Tepreş Bayramlarında da geleneksel olarak yapılmaktadır.

© lezzetler.com tarif no:105715 • adı:Göbete Böreği (Eskişehir) • gönderen:Göksen • indirme tarihi:09.05.2024 - 02:35