



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KÖBETE (ÇANAKKALE)

Hamur malzemesi :

4 su bardağı un
1 yumurta
1 su bardağı su
1 çay kaşığı toz maya
Tuz

İç malzemesi:

1 tavuk göğüs eti
3 su bardağı su
3 soğan
3 sivri biber
1 domates
Yarım çay bardağı sıvıyağ
Tuz, karabiber

Üzeri için:

1 yumurta sarısı
1 çorba kaşığı sıvıyağ

1. Unu hamur yoğurma kabına alıp ortasını havuz gibi açın. Tuz, yumurta ve mayayı ilave edip azar azar su ekleyerek kulak memesi yumuşaklığında bir hamur yoğurun. Hamuru ılık ortamda 15 dakika dinlendirin.
2. Tavuk göğüs etini tencereye alıp 3 bardak su ile haşlayın ve tel tel ayırın. Tavuk suyunu daha sonra kullanmak üzere muhafaza edin.
3. Soğanları piyazlık doğrayıp sıvıyağda pembeleştirin. Sivri biberleri ve domatesleri doğrayıp soğana ekleyin, 5 dakika pişirin. Tavuk göğüs etini, tuz ve karabiberi ilave edip ateşten alın.
4. Hamuru iki eşit parçaya ayırıp merdaneyle tepsi büyüklüğünde açın. Bir parçasını tepsiye yerleştirip iç malzemeyi üzerine yayın. Diğer hamuru üzerine kapatın. Yumurta sarısı ile sıvıyağı karıştırıp hamurun üzerine sürün. Önceden ısıtılmış 180 dereceye ayarlı fırında üzeri pembeleşinceye kadar pişirin. Fırından alıp börek sıcakken üzerine tavuk suyunu gezdirerek dökün. Suyunu çekince dilimleyip sıcak olarak servis yapın.