KÖBETE (TEKİRDAĞ)

Malzemeler (8 kişilik)
1 adet tavuk
1,5 kg soğan
1 su bardağı sıvı yağ
1,5 kg un
250 gr yoğurt
2 adet yumurta
2 tatlı kaşığı tuz
2 çay kaşığı karbonat
1 çay kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı salça.

Tavuk ateşte közlenir, parçalanır ve yıkanır. Tencerede kavrulur. Küçük küçük doğranmış soğanlar ilave edilir, her ikisinin de iyice kavrulması sağlanır. Tuz, karabiber ve salça ilave edilir, bir süre sonra ateşten indirilir. Ayrı bir tencerede un, yoğurt, yumurta ve biraz su ilave edilerek karıştırılır. Kulak memesi yumuşaklığında bir hamur yapılır, 15 dakika dinlendirilir. Daha sonra elde edilen hamur ikiye ayrılır. Bir parçası oklava ile yuvarlak olarak, mümkün olduğunca ince bir şekilde açılır. Yufka haline gelen hamurun üzerine bir miktar sıvı yağ sürülür. Birkaç dakika bekletilen yufka, kol böreği şeklinde sarılır ve oklava ile tekrar bu defa katmer hamuru gibi açılır. Elde edilen hamur tepsiye yerleştirilir. İkinci parça hamura da aynı işlem uygulanır. Tepsinin altına konulan hamurun üzerine, tencerede kavrulan tavuk eti ve soğan karışımı düzgün bir şekilde yayılır. Bunun üzerine de ikinci hamur yufkası düzgün bir şekilde kapatılır. Bu işlemin ardından ikinci tencerede çırpılan un, yoğurt ve yumurta karışımı sürülür, fırına verilir. Üzeri kızardıktan sonra hafifçe ıslatılıp üstü örtülerek bir süre dinlendirilir ve servis yapılır.

© lezzetler.com tarif no:39162 • adı:Köbete (Tekirdağ) • gönderen:Saadet • indirme tarihi:25.04.2024 - 03:27