



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

TAVUKLU GÖBETE (ESKİŞEHİR)

Sahrap Soysal

Hamur için;
3 su bardağı un
1 çay kaşığı tuz, tozşeker
2 tatlı kaşığı toz maya
Yaklaşık 1,5 su bardağı su
İç malzemesi;
1 adet tavuk göğsü
1 kahve fincanı pirinç
1 adet orta boy kum soğan
1 kahve fincanı sıvıyağ
1-2 yemek kaşığı dolmalık fıstık
1 çay kaşığı tuz, karabiber
Ayrıca 1 adet yumurta sarısı

Hamur için derin bir kabin içine un ve tuzu koyup karıştırın. Toz mayayı ve şekerini ılık suyun içine atıp, kaşıkla karıştırın. Yaklaşık 2-3 dakika mayanın erimesini bekleyin. Sonrada mayalı suyu, unun üzerine aktanp yoğurınaya başlayın, Yoğrulan hamur elinize hafifçe yapışacaktır. Parmaklarınız sıyrarak hamuru toparlayın ve oda sıcaklığında en az 1 saat bekletin, Böylece hamur ka-banp, kıvama gelecektir. Bu arada iç malzemesini hazırlamak üzere tavuk göğsünü tavla zan formunda, ufak küpler şeklinde doğrayın. Soğanları yemeklik çok ince dilimleyin. Pirinci iyice yıkayıp süzdürün. Orta boy bir tavaya yağı koyup kızdırın. Tavuk etlerini koyup sürekli karıştırarak 2-3 dakika kavurun. Soğanları ve pirinci ekleyip sürekli karıştırarak 4-5 dakika daha kavurun. Tuz, yenibahar, karabiberi ve fıstıklan serpip, soğanlar iyice yumuşayınca dek birkaç dakika daha kavurarak pişirin. Ocaktan alıp soğumaya bırakın. Tıpkı pilav gibi pişmiş olacaktır. Öte yandan 20-25 cm çapındaki en ufak boy borcamı fındık kadar bitkisel margarinle her tarafını iyice yağlayın. Dinlenen ve kabaran hamurdan ceviz kadar parçalar koparın. Eğer elinize yapışıyor bir tasa doldurduğunuz sıvıyağa elinizi batırabilirsiniz. Elinize aldığınız topları iki avucunuzun arasında çay tabağı büyüklüğünde açın, İsterseniz hamurlan hafif unlu tezgahta merdane yardımıyla da açabilirsiniz. Soğuyan tavuklu malzemeden bir yemek kaşığı dolusu hamurun ortasına koyup hamurun uçlarını torba gibi büzülerek kapatın. Sonrada iki avucunuzun arasında yuvarlayıp iri toplar şekline getirin. Yağladığınız fırın kabına yan yana, bitişi nizam şeklinde toplan dizin, Üzerlerine çırpılmış yumurta sarısını sürüp, 200 derece alt üst konuma ayarlanmış fırında 50-55 dakika kadar pişirin çıkarın ve topları kopararak servise sunun.



Fotoğraf "Somuncu" tarafından gönderildi. 10.06.2021

© lezzetler.com tarif no:57523 • adı:Tavuklu Göbete (Eskişehir) • gönderen:latifa • indirme tarihi:19.09.2024 - 00:47