



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GÖBE (GÖZLEME) (ÇANKIRI)

Çankırı Meslek Yüksek Okulu

1 kg un
1 kibrit büyüklüğünde maya
1 tatlı kaşığı tuz
1,5 su bardağı sıvıyağ (yağlamak için)

Bir bardak ılık suda maya, tuz konularak eritilir. Unun ortası açılıp maya, tuz ve su ilave edilerek orta yumuşaklıkta bir hamur yapılır.

Mayanın gelmesi için üzeri kapatılarak bekletilir.

Mayası gelince hamur 10 eşit paziye bölünür.

Her pazi yarım santim kalınlığında açılır.

Odun ateşinde kızdırılmış saçta (veya teflon tavada) önce bir yüzü hafif pişirilir ve ters çevrilerek yağlanır, sonra diğer yüzü pişirilir ve üzeri yağlanır.

Tekrar yağlı yüzü tavaya girecek şekilde çevrilip pişirilir.

Sonra diğer yüzü yağlanıp pişirilir.

Diğerleri de aynı şekilde pişirilerek servis yapılır.