



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GÖBEDE (KARAMAN)

<https://www.acunn.com>

1 kg un
1 yemek kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı sirke
1,5- 2 su bardağı ılık su
İçerik için:
2 adet tavuk but (bütün tavuk da olabilir)
1 su bardağı pirinç
2-3 adet soğan
2 adet rendelenmiş domates
Tuz
Karabiber
Ayçiçek yağı

Tavukları bir tencerede haşlayıp üzerine tuz ilave ederek soğumaya bırakın.
Bir tencereye yağı koyun, yağı biraz kızarttıktan sonra bu yağda piyazlık doğradığınız soğanları kavurun.
Domatesleri kabuklarını soyarak rendeleyin. Ardından soğana ilave ederek kavurmaya devam edin.
Soğuyan tavukları didikleyin.
Didiklediğiniz tavukları ve yıkadığınız pirinci soğan ve domatese ilave edin. Üzerine de tavuğun haşlama suyundan bir bardak koyun.
Tuz ve karabiberi de koyup suyunu tam çekmeden altını kapatın.
İç harcı hazır, soğumaya bırakın.
Kulak memesinden daha sert hamur hazırlayın.
Hazırladığınız hamurdan yumurta büyüklüğünde bezeler yapın.
Bezeleri onarlı iki guruba ayırıp 10 dakika dinlendirin.
Bezeleri servis tabağı büyüklüğünde açıp aralarına sıvıyağ sürün.
10 tane beze tamamlandığında diğer 10 bezeyi de açın.
İlk açtığınız gurubu açma tahtasına alıp hepsini birlikte fırın tepsisi büyüklüğünde açın.
Üzerine pişirdiğiniz harcı koyun.
Diğer 10'arlı grubu da açma tahtasına alıp hepsini birlikte fırın tepsisi büyüklüğünde açın.
Bu hamuru, üzerine iç harcı koyduğunuz hamurun üzerine kapatın. Kenarlarını da kıvırın.
Hamurun üstüne sıvıyağ sürüp kızarana kadar 170 derece fırında pişirin.
Sıcak servis edin.

