



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

GÖBETE (BANDIRMA BALIKESİR)

Bandırma Onyedİ Eylül Üniversitesi

Tavuk eti ve pilavın yufkaların arasına iç harcı olarak konulup fırında kızartılmasıyla hazırlanan bir hamur işi çeşididir.

Öncelikle un, tuz, yarım su bardağı yoğurt, 2 çorba kaşığı sirke ve 1 çay bardağı sıvı yağ harmanlanarak hamur haline getirilir ve dinlenmeye bırakılır.

Dinlendirilen hamur bezeler halinde ayrılır ve açılan ilk 18 yufkanın arasına yağ sürölerek üst üste dizilerek tepsiye serilir.

Üzerine pilav ve tavuk etinden oluşan harç yayılır ve diğer 16 yufka arasına yağ sürölerek kapatılır.

Üzeri yağlanan ve kareler şeklinde kesilen çiğ hamur fırında 1 saat pişirilerek servis edilir.

Not: Bandırma yöresinde özellikle Tatar ailelerin kız isteme törenlerinde sundukları bir börek çeşididir.