



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GÖBETE (DÜZCE)

<https://www.kulturportali.gov.tr>

Hamuru için;
2 Yumurta
1 Fincan sıvı yağ
1 Fincan yoğurt
Un
1 Paket kabartma tozu
Bir miktar tuz
Su
İç malzemesi;
1 Bütün tavuk
1 Baş soğan
Bir miktar sıvı yağ
2 Adet patates
1 Yemek kaşığı salça
Bir miktar tuz ve karabiber

Hamurun Yapılışı; 2 Yumurta, 1 fincan sıvı yağ, 1 fincan yoğurt, 1 paket kabartma tozu, tuz, un ve su karıştırılarak hamur kıvamına getirilerek 40 parçaya ayrılır. Bir kap içinde bir miktar sıvı yağ ve tereyağı karışımı eritilir. Bu kırk adet parçanın her biri oklava ile yemek tabağı boyutunda açılır. Yağ karışımı açılan yufkaların arasına sürülür. Sonra kırk parça hamur iki eşit parçaya ayrılır. (20-20) Oklava ile açılan 20 parçanın her biri üst üste konularak kullanılacak tepsi boyuna göre habur el yardımı ile büyütülür. İlk 20 parça tepsinin altına serilir. İçine iç malzeme konulduktan sonra diğer 20 parça da iç malzemenin üstüne kapatılır. Üst katman konulduktan sonra altta kalan katmanın hamurları üstü kapatacak şekilde kıvrılır. İç Malzemenin Hazırlanışı; -Bir bütün tavuk haşlanır. Kemiklerden ayrılarak elle küçük parçalara bölünür. 2 Adet patates küp küp doğranır. Bir tencereye bir miktar sıvı yağ konur ve soğanlar küçük küçük doğranarak tencereye ilave edilir. Ardından bir miktar salça, patatesler, tuz ve küçük parçalara ayrılan tavuklar ilave edilerek karışım kavrulur. Tavuğu haşladığımız su bu karışıma ilave edilir. Patatesler pişene kadar bekletilir. İç malzeme piştikten sonra karışımın suyu tencerede bırakılarak posası böreğin iç malzemesi olarak kullanılır. Bu malzeme tepsinin içine konulan hamurun üstüne konularak diğer parça hamurda üstüne kapatılır ve 200 derece fırında üstü pembeleşinceye kadar pişirilir. Börek piştikten sonra kare kare kesilerek tencerede kalan sos üzerine dükülerek servis edilir.

