



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GÖBETE (ESKİŞEHİR)

6 su bardağı un
1,5 çay kaşığı instant kuru maya
Yaklaşık 2,5 su bardağı su
2 çay kaşığı tuz
İç i için:
1 su bardağı kıyma
1 orta boy soğan
1,5 yemek kaşığı salça
Sıvı yağ
Tuz
Karabiber
Hamurları yağlamak için:
Tereyağı
Sıvı yağ

Göbete tarifi için önce kıymayı kavurun. Soğanı ince ince doğrayıp sıvı yağda kavurun. Ardından kıyma ve salçayı da ekleyerek kavurun. Karabiber ve tuzu da ekleyip harcı ocaktan alın.

Göbetenin hamuru için kuru mayayı ılık suyla açın. 6 su bardağı un, maya, su ve tuzu ekleyip kulak memesi kıvamına gelene kadar yoğurun. Hamuru bezelere ayırıp oklavayla yufkaları açın.

Göbetenin tabanı için üç adet yufkayı aralarını tereyağı-zeytinyağı karışımıyla yağlayarak üst üste koyun.

Yufkaları rulo yapıp gül böreği şeklinde sarın.

Üzerine elinizle batırıp merdaneyle tepsinizden biraz daha büyük olacak şekilde açın. Göbetenin üst katmanı için de diğer iki yufkaya aynı işlemi uygulayın ve tepsi boyutunda açın.

Tabanı tepsiye yayıp kıymalı harcı yufkanın üzerine yayın. Diğer yufkayı da malzemenin üzerine yerleştirip alttaki yufkanın kenarlarını üstteki yufkanın üzerine kapatın.

Böreğin üzerini de güzelce yağlayın. 180 derece ısıtılmış fırında göbeteyi pişirin.

Göbetenin üzeri kızarınca çıtır çıtır olmaya başlayınca piştiğini anlayacaksınız. Fırından alıp ilk sıcaklığı çıktıktan sonra göbeteyi servis edebilirsiniz.

