



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

GÖBETE (ESKİŞEHİR)

Eskişehir İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

İlk önce un maya kullanılmadan yoğurt ve margarinle yoğrulur. Elde edilen hamur ikiye ayrılır. Hamurun yarısı açılarak siniye yerleştirilir. Daha önceden hazırlanan iç malzeme, kavrulmuş kıyma, karabiber ve haşlanmış pirinç hamurun üzerine sürülür. Hamurun öteki yarısı ise iç malzemenin üzerine serilir. Hamurun kenarları birleştirilir. Üzerine yumurta sarısı sürülür. Hamur baklava dilimleri haline geldikten sonra tepsi içerisinde fırında pişirilir.

