GÖBETE (KIRIM TÜRKLERİ DÜZCE)

Düzce İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

1 kg buğday unu
1 adet tavuk
1 su bardağı pirinç
2 adet domates
2-3 adet kuru soğan
Az miktar sıvı yağ
1 tatlı kaşığı sirke
1 tatlı kaşığı karabiber
1 çorba kaşığı tuz
Yeteri miktar su

Tavuk bir tencerenin içerisine koyulur ve haşlanır.
Sonra tencereden çıkarılarak soğumaya bırakılır.
Soğuyan tavuk kemiklerinden ayrılır ve tavuk eti parçalara bölünür.
Tavuk suyu iç malzemede kullanılmak üzere ayrılır.
Bir tencerede doğranmış soğanlar az miktar sıvı yağ ile kavrulur.
Üzerine küp küp doğranmış domatesler, pirinç, küçük parçalara ayrılan tavuk, tuz ve karabiber eklendikten sonra üzerine haşlama suyundan bir su bardağı kadar konulur ve karıştırılır.
İç malzemesi yarı pişmişken ocaktan alınır, soğumaya bırakılır.
Bu sırada kulak memesinden biraz daha sert bir hamur hazırlanır ve kısa bir süre dinlenmeye bırakılır.
Sonra bu hamur küçük bezelere ayrılır.
Bu bezeler tatlı tabağı büyüklüğünde açılır ve içine sıvı yağ sürülür.
Bu şekilde hazırlanan bezelerin yarısı pişirilecek tepsiyi dolduracak kadar tekrar biraraya getirilerek açılır ve tepsiye yerleştirilir.
Üzerine önceden hazırlanan iç malzeme her yerine eşit olacak şekilde serilir.
Bunun üzerine bezelerin kalan diğer kısmı biraraya getirilerek açılır ve tepsiye döşenir.
Sonra bıçakla dilimlenir, üzerine sıvı yağ ve sirke sürülerek önceden 200ºC'de ısıtılmış fırında üst kısmı kızarıncaya kadar pişirilir.

© lezzetler.com tarif no:162654 • adı:Göbete (Kırım Türkleri Düzce) • gönderen:Domates Perisi • indirme tarihi:06.05.2024 - 00:36