



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GÖBETE (KÖBETE) (ESKİŞEHİR)

<https://www.eskisehirliyiz.biz>

1.5 kg. un

Su

1 çorba kaşığı tuz

Yarım kilo kıyma

Normal büyüklükte üç soğan

1 tatlı kaşığı karabiber

Yağ

İç Hazırlanışı: Kıyma, yarım çay bardağı yağ ile kavrulur. Ayıklanmış ve yıkanmış pirinç katılır. Yarım su bardağı su eklenip pişirilir. Sonra 25 gr. Karabiber katılarak karıştırılır. Un, tuz ve su karıştırılarak hamur yapılır. Daha sonra küçük yumaklar halinde ayrılır. Her yumak ayrı ayrı açılarak, kurumaya bırakılır. Yalnız pazılar açılırken, nişastalı un kullanılır. Kuruyan yufkalar, kat yağlanarak tepsiye dizilir. Yufkaların yarısına gelince ara malzemesi olan içi yayılır. Sonra diğer yufkalar yağlanarak tepsiye dizilir. Üst kısmı biraz yağlanarak fırına verilir. Göbete ayran, hoşaf ve çay ile sunulur.

