



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

GOBİT

1 su bardağı su
1 çay bardağı süt
2 yemek kaşığı yoğurt
3 yemek kaşığı sıvı yağ
1 tatlı kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı şeker
1 paket toz maya
Alabildiği kadar un

Sıvı malzemeler olan, su, süt, sıvıyağ ve yoğurt bir karıştırma kabına alınarak karıştırılır.

Üzerine tuz ve şeker katılır, maya katılır, iyice yedirilir.

Alabildiği kadar un eklenerek yumuşak bir hamur hazırlanır.

Hazırlanan hamur üzeri kapatılarak yarım saat dinlenmeye bırakılır.

Dinlenen hamurdan mandalina büyüklüğünde bezeler alınarak oklava ile pasta tabağı büyüklüğünde açılır.

Fırın tepsisine kağıt serilerek açılan hamurlar dizilir.

Önceden ısıtılmış 250 derece fırında pişirilir.

