GOBİT

1 su bardağı süt
½ su bardağı yoğurt
½ su bardağı su
2 su bardağı kepekli un
1 yemek kaşığı instant kuru maya
2 su bardağı beyaz un
1 tatlı kaşığı toz şeker
1 tatlı kaşığı silme tuz

Süt, yoğurt ve suyu karıştırın. Un, instant maya, tuz ve şekeri harmanlayıp sütlü karışıma azar azar ilave ederek hafif nemli ama ele yapışmayan yumuşak bir hamur elde edene kadar 15 dk. yoğurun. Yoğurma kabınızı 1 kaşık yağ ile yağlayın, hamuru koyup üzerini nemli bezle örtün.Hamurunuz iki katı kabarıncaya kadar 1 saat ılık bir ortamda bekletin. Kabaran hamurunuzu, hafif unlanmış tezgahın üzerine alarak rulo yapın. Bıçakla, önce 6 eşit parçaya bölün, herbi parçayı 2'ye bölerek toplamda 12 eşit beze elde edin. Her bir bezeyi ayrı ayrı yoğurun, üzerini örtüp 10 dk. mayalanması için bekletin.Fırınınızı 220ºC, ayarlayın. Biraz tok bir gobit istiyorsanız, 12 cm. çapında daha ince bir gobit istiyorsanız 15 cm. çapında açın. Yağlı kağıt serilmiş tepsiyi hafif unlayarak ikişer pita yerleştirip fırına verin, arada bir kontrol ederek 8-10 dk. pişirin.



© lezzetler.com tarif no:131378 • adı:Gobit • gönderen:ruhi bey • indirme tarihi:28.03.2024 - 14:18