



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

GUBATE

Hamuru için:

1,5 su bardağı ılık süt

1 su bardağı ılık su

Yarım çay bardağı sıvı yağ

1 tatlı kaşığı tuz

1 tatlı kaşığı şeker

1 paket instant maya

Aldığı kadar un

İçi için:

5 adet patates

1 adet kuru soğan

1 çay kaşığı toz biber

Tuz

Karabiber

Kuru nane

Yarım çay bardağı sıvı yağ

100 gram tereyağı

Üzeri için:

Yumurta sarısı

Çörekotu

Hamur için ılık süt, su, şeker ve mayayı derin bir kasede karıştırıp mayanın canlanmasını bekleyin.

Tuzu da ilave edip azar azar un ekleyerek kulak memesi yumuşaklığında bir hamur elde edene kadar yoğurun.

Hamuru üzerini örtüp dinlenmeye bırakın.

Hamur dinlenirken patatesleri bol suda haşlanmaya bırakın.

Soğanı yemeklik doğrayıp sıvı yağda kavurun.

İçine baharatları da ekleyip biraz daha çevirdikten sonra ocaktan alın.

Haşlanan patatesleri soyup ezin ve püre haline getirin.

Püreyi kavurduğunuz soğanla harmanlayıp tuzunu ekleyin.

Dinlenen hamuru üç parçaya ayırıp büyükçe açın.

Tereyağını eritip hamurların üzerine sürün.

Açtığınız hamurları ortasını delip dışa doğru yuvarlayarak rulo haline getirin.

Ruloları 20 santimetre boyunda kesip elinizle yeniden yuvarlayın.

Elde ettiğiniz bezeleri yeniden merdaneyle açıp ortalarına patatesli harçtan yerleştirin.

Üçgen şeklinde katladığınız gubateleri yağladığınız tepsiye dizin.

Yumurta sarısını fırçayla hamurların üzerine sürüp çörekotu serpin.

Fırını 200 dereceye ayarlayıp ısıttıktan sonra gubateleri fırına verin.

Üstü kızarınca çıkarıp ılınmasını bekledikten sonra servis edin.

