



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KATLANŞIKLI GÖBETE

Özlem Yeşildere

Hamuru için:

8 su bardağı un

8 çay kaşığı tuz

Su

İç harcı için:

750 gr tavuk (kemiksiz hali ile) veya küçük kesilmiş kuşbaşı et veya kıyma

1 su bardağı pirinç

Tuz

Karabiber (arzuya göre)

Un elenir, her bir su bardağı için 1 çay kaşığı tuz eklenir.

Oda sıcaklığındaki suyla hamur yoğrulur.

Bezeler halinde ayrılır, üzeri pamuklu bir bezle örtülerek dinlendirmeye bırakılır. Yaklaşık 12 beze olarak düşünülebilir.

Tavuklu yapılacaksa tavuk haşlanıp etleri didinir. Etli yapılacaksa etleri önden kavurarak pişirilir. Kıymalı yapılacaksa da kıyma kavrulur.

Tavuk suyuna 1 su bardağı pirinçten pilav pişirilir, soğumaya bırakılır.

Her bir bezeden yufka açılır. Açılan yufkalardan birinin, ebat olarak biraz büyük tutulması gerekir.

Tepsi yağlanır, bir tanesi büyük olan yufka, kenarları tepsinin dışına iki parmak taşacak şekilde yerleştirilir.

Yufkaların araları yağlanarak üst üste dizilir.

Açılmış yufkaların üçte ikisi alt tabana yerleştirilir, ardından önce pilav sonra tavuk ya da et harcı eşit dağıtılarak yerleştirilir. Kalan yufkalar yine araları yağlanarak harç üzerine dizilir.

Yanlara taşarak yerleştirilen büyük yufka, kenarlarından tutulur. Çimdiklenerek en üstteki yufkaların kenarına yapıştırılır.

Uygun bir kesme bıçağının ucu yağa batırılır, köbeteler kare ya da havuç dilimi şeklinde kesilir.

En üstüne bir yumurta sarısı sürülür.

200 derecede yaklaşık 1 saat kadar pişirilir.

