



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## KOLAY KOBETE

1 Yemek Kaşığı Sana Mutlu Aile  
3 Su Bardağı et suyu  
500 gr Kuşbaşı kuzu eti  
3 Su Bardağı pirinç  
5 Adet yufka

Önce etleri margarinle kısık ateşte çevire çevire kavurun. Pişince sıcak 3 su bardağı sıcak su ve tuz ekleyin. 5 dakika daha birlikte pişirip, etleri süzün. Et suyuna ayıklayıp, yıkadığınız pirinçleri ekleyip suyunu çekinceye kadar pişirin. Karabiber ekleyip, karıştırın. Pirinçlerin biraz diri kalması gerekir, bir kez de fırında pişeceği için lapa gibi olabilir. Pilav pişerken, börek sosunu hazırlayın. Büyük bir kasede yumurtaları, sütü ve sıvıyağı iyice çırpın. Şimdi sıra kobetleri sarmaya geldi. (Kobete, Tatarca bol etli anlamındadır. Tavuk etiyle ve kıymayla da yapılır.) Yufkaları 4e bölelim, üzerlerine börek sosundan gezdirip, ikiye katlayın ve bir komposto kasesine yayın, kenarları dışta kalsın. Önce etli harçtan koyup, üzerini pilavla silme doldurun. Kaseden sarkan yufkalarla üstünü kapatın. Yağlanmış fırın tepsisine ters çevirin. Diğer yufkaları da aynı biçimde sarın. Kalan börek sosunu üzerlerine sürüp, orta sıcaklıkta fırınlayın. Börekler kızarıncaya, pişmiş demektir.