



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAVUKLU GÖBETE (ESKİŞEHİR)

Hamuru için:

6 su bardağı un

2,5 su bardağı kadar su

1,5 çay kaşığı instant maya

2 çay kaşığı tuz

İç harcı için:

4 adet patates

1 adet kuru soğan

1 adet tavuk göğsü

1,5 yemek kaşığı salça

2,5 su bardağı tavuk suyu veya su

Tuz

Sıvı yağ

Karabiber

Hamurları yağlamak için:

Tereyağı

Sıvı yağ

Tavuğu 3 bardak suyla haşlayın.

Suyunu daha sonra kullanmak için kenara alın.

Etini bir çatal yardımıyla ince ince didikleyin.

Soğanı yemeklik doğrayıp sıvı yağda kavurun.

Patatesleri küp küp doğrayıp soğanlara ilave edin ve 2-3 dakika daha kavurun.

Tavuğun suyunu da ilave edip patatesler yumuşayana kadar pişirin.

Patatesler pişince içine didiklediğiniz tavuk etini ilave edin.

Tuzunu ve karabiberini de ekleyip soğumaya bırakın.

Hamuru için kuru mayayı ılık suyla açın.

6 su bardağı una mayayı, tuzu ve suyu ekleyip kulak memesi kıvamında bir hamur elde edene dek yoğurun.

Hamuru kabarması için mayalanmaya bırakın.

Hamurunuz mayalanınca 5 eşit parçaya ayırıp bezeleri oklavayla açın.

Tereyağını eritip sıvı yağla karıştırın.

Üç tane hamuru aralarına yağ karışımından sürerek üst üste dizin.

En üst katmanı da yağlayıp rulo yapın.

Ruloyu kendi etrafında sarın ve oluşturduğunuz yuvarlağı yeniden yufka boyutunda açın.

Kalan iki yufkaya da aynı işlemi yapın.

Üç yufkadan elde edeceğiniz yufka diğerinden biraz daha büyük olmalıdır.

Üç yufkadan elde ettiğiniz yufkayı tepsinin tabanına serin.

Üzerine patatesli tavuklu harcı yayın.

Diğer yufkayı da üzerine kapatıp alttaki yufkanın kenarları üstteki yufkanın üzerine gelecek şekilde katlayın.

Tereyağı-sıvı yağ karışımından fırçayla böreğin üzerine sürün.

Fırını 180 dereceye ayarlayıp ısıtın.

Tepsiyi fırına verip göbeteyi 30 dakika kadar pişirin.

Çıtır çıtır göbetenizi soğutmadan servis edin. Yanında ayran çok yakışacaktır.



© lezzetler.com tarif no:145814 • adi:Tavuklu Göbete (Eskişehir) • gönderen:ay ışığı • indirme tarihi:18.04.2024 - 11:04