



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAVUKLU GÖBETE

<https://www.sagliklitavuk.org>

1 kilo un
1 yumurta
Bir miktar ılık su
Tuz
İç harcı için:
1 bütün tavuk
2-3 tane orta boy kuru soğan
1 kaşık salça
Tuz
1 kase sıvı yağ

Bütün tavuğu haşlayın.

2-3 tane soğanı yemeklik küp küp doğrayın. Bir kaşık sıvı yağ koyduğunuz tencereye soğanları ilave edip sararana kadar pişirin.

Didiklediğiniz derisi ve kemiklerinden ayırdığınız tavuğu soğanlara ilave edin. Yarım çay bardağı kadar tavuk suyunu ve salçayı da katıp suyunu çekene kadar pişirin. İndirmenize yakın tuzunu ekleyin.

Bir kabin içine unu dökün, bir yumurta ve tuzunu da katıp ılık suyu yavaş yavaş ekleyerek kulak memesi yumuşaklığında hamur elde edin.

Hamuru yarım saat dinlendirdikten sonra biri diğerinden biraz daha büyük olacak şekilde iki parçaya bölün. Böldüğünüz hamurların her ikisinden de onar tane beze yapın.

Büyük ayırdığınız hamurun bezelerini tabak büyüklüğünde açın. Açtığınız her hamurun arasına sıvı yağ sürerek üst üste koyun. Onuncu bezeyi de koyduktan sonra hamurun hepsini merdane yardımıyla tepsinin kenarlarına taşacak büyüklükte büyük bir yufka yapın.

Yağladığınız tepsiye ilk hamuru kenarlarına taşacak şekilde serin. Hamurun üstüne iç malzemesini yayın.

İkinci on bezeyi de açmaya başlayın. İlkindeki gibi on taneyi üst üste aralarını yağlayarak koyun. Bunları da tepsi büyüklüğünde açarak iç malzemenin üstüne tepsiye serin. Alttaki hamurun taşan kısımlarını üstteki hamurun kenarlarına doğru kıvrıp malzemeyi iki kat hamurun arasına hapsedin.

Üstüne sıvı yağ sürdüğünüz tepsiyi 170 derece fırında 45 dakika pişirin.



