

Göbete

Toplam 110 dk Hazırlama 15 dk · Pişirme 40 dk 8 kişilik Zor ~332 kcal Açılış 15/10

Göbete, tavuklu ve pirinçli içiyle Eskişehir Tatar mutfağında bayram ve davet sofraları için kapalı bir börek türüdür.

Malzemeler

Hamur için

- 500 gr Un
- 120 gr Tereyağ
- 150 gr Yoğurt

İç için

- 300 gr Haşlanmış tavuk eti
- 1 su bardağı Pirinç
- 1 adet Kuru soğan
- 1 çay kaşığı Tuz

Yapılış

1. Un, tereyağ ve yoğurtla yumuşak hamur yoğurun.
2. Hamuru 20 dakika dinlendirin, açarken yarılmamasın.
3. Tavuk eti, pirinç, soğan ve tuzu karıştırılarak harc hazırlayın.
4. Hamurun yarısını alarak iç harcını üstüne koyun.
5. Kalan hamurla üstünü kapatıp kenarları sıkıştırın.
6. Göbeteyi 190°C fırında 35 dakika pişirin.
7. Böreği 10 dakika dinlendirip dilimleyin, iç suyu dağılmamasın.

PÜF NOKTASI

İç harcını hamura koymak alt katı hamurlaşmasını önler.

SERVİS ÖNERİSİ

Dilimleyerek sıcak servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt

