

# Göbete

Toplam 75 dk Hazırlama 35 dk · Pişirme 40 dk 8 kişilik Zor ~332 kcal Açılış 15/10

Göbete, tavuklu ve pirinçli içiyle Eskişehir Tatar mutfağında bayram ve davet sofralarında 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

- Un, yoğurt ve tereyağıyla hamur yoğurun, dinlenmesi için 30 dakika bekletin.
- Soğanı kavurun, tavuk eti, pirinç ve tuzu ekleyip iç harcını hazırlayın.
- Hamurun yarısını alarak iç harcını eşit biçimde üzerine serin.
- Kalan hamurla üstünü kapatıp kenarları bastırarak birleştirin.
- Göbeteyi önceden 190°C ısıtılmış fırında 35-40 dakika pişirin.
- Dilimlemeden önce 10 dakika dinlendirip servis edin.

### PÜF NOKTASI

İç harcını tavaya koymak alt katın hamurlaşmasını önler.

### SERVIS ÖNERİSİ

Dilimleyerek sıcak servis edin.

## Alerjenler

Gluten

Süt

