

Tavuklu Gobete

Malzemeler

6 adet tavuk but
3 kase un
5 adet patates
4 adet soğan
3 yemek kasığı yogurt
2 yemek kasığı salça
2 yemek kasığı tereyağı
1 tutam karabiber
Nisasta
Sivi yağ

Yapılışı

6 adet tavuk but üzerine cikacak kadar suyla haslanir. Hamuru icin; 3 kase unun uzerine 3 yemek kasigi yogurt, 1 tutam tuz eklenir. Azar azar su dokulerek toparlanana kadar yogrulur. 4 adet soğan piyazlik dogranir. Dogranan soğanlar 4 yemek kasigi sivi yağda pembelesene kadar kavrulur. 5 adet patatesin kabuklari soyulur ve halka halka dogranir. Pembelesen soğanlara 2 yemek kasigi salça ve dogranan patatesler ilave edilip kavurmaya devam edilir. Sotelenen patateslerin uzerine 1 tutam karabiber atilir, 1 parmak cikacak kadar sicak su dokulup pismeye birakilir. Hamur iki esit parcaya ayrilir. İlk parca ceviz buyuklugunde bezelere bolunur (20-30 beze cikabilir. Sayisi onemli degildir) Bezeler nisasta serpilerek cay tabagindan biraz buyuk acilip sivi yağla yağlanarak ust uste dizilir. Yemegin pisecegi firin tepsisi margarinle yağlanir. Ust uste dizilen yağli hamurlar cevrilerek genisletir ve tepsiye yerlestirilir. Gobetenin bu ilk kati dolapta sogumaya birakilir. Bu sirada hamurun diger yarisi ceviz buyuklugunde bezelere ayrilir. Her beze yine nisasta serpilip acilir, aralari yağlanarak ust uste dizilir. Dolapta soguyan ilk kat cikartilir. Haslanan tavuk butlari her dilime 1 adet gelecek sekilde hamurun uzerine yerlestirilir. Pisen patatesin suyu sos olarak kullanilmak uzere ayri bir yere suzulur. Patateslerle hamurun acikta kalan kisimlari kaplanir. Son olarak acilip, aralari yağlanarak ust uste dizilen hamurlar cevrilerek elde genisletilir, tavuk ve patateslerin uzerine serilir. Hamurlarin kenarlari guzelce kapatilir. Gobete 200 derecede isitilmis firinda yaklasik yarim saat uzeri kizarana kadar pisirilir. Pisen gobetenin uzerine tereyağı surulur. Patatesin ayrilan salcali suyu dilimlere ayrilan gobetenin icine gezdirilir.

Tavuklu Gobete servise hazirdir.