GOBİT EKMEĞİ

1 paket yaş maya
1 tatlı kaşığı tuz
2,5 su bardağı ılık su
Alabildiği kadar un
Üzeri için:
1 tatlı kaşığı un
2 çorba kaşığı su
1 çorba kaşığı susam

Maya, tuz ve su çukur bir kaba konur, karıştırılır. Üzerine azar azar un ekleyerek orta sertlikte bir hamur elde edilir.
Hamurun üzeri kapatılır, 45 dakika kadar sıcak bir ortamda dinlendirilir.
Süre sonunda hamur 12 eşit parçaya ayrılır.
Her parça merdane yardımıyla çay tabağından büyük, tatlı tabağından küçük açılır.
Hazırlanan gobitler yağlı kağıt serilmiş tepsiye dizilir. (Bu ölçüyle 2 tepsi gobit yapılır)
Gobitlerin üzerine önce unlu su sürülür, sonra susam serpilir. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında kızarana kadar pişirilir.
Ilık olarak tüketilen gobitin arası bıçakla kesilir, başka haşlanmış yumurta,taze soğan olmak üzere arzu edilen malzeme yerleştirilir.

Not: Gobit ekmeği Ankara'ya özgü bir hamur işidir.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 1558 | Adı: Gobit Ekmeği | İndirme tarihi: 20.04.2024 - 07:24