



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BABUKO (TUNCELİ)

Yarım kilo süzme yoğurt (Damal da Kurutulmuş yoğurt Keş denir)

Yeterince bayat ekmek

Yeteri kadar su

Tuz

Tereyağı

Buğday unundan hamurunu hazırla, mayasını da koymayı unutmayın. Daha sonra mayalanmaya bırakın. Hamur mayalandıktan sonra ona yuvarlak teker şeklinde bir şekil verilir. Sonra meşe odunu ile ısıtılmış ocakta sacın altına yerleştirilerek pişirmeye bırakılır. Nar gibi piştikten sonra çıkarılır. Kömbe kuzine sobada da pişirilebilir Yoğurt yada keşten yapılmış ayran bir kaba konur

Yeterince tereyağı bir tavada eritilir

Buğday unundan yapılmış ve kömbe diye bilinen büyükçe ekmeği üzerindeki kızarmış kabuğu bıçakla daire şeklinde kesilerek çıkarılır. Kömbenin içi oyularak çıkarılır. Çıkarılan iç lokmalar şeklinde doğranır. Kömbenin içerisine dökülür. Üzerine ayran ve ayranında üzerine eritilmiş tereyağı dökülerek servise hazır hale getirilir. Herkes çatalıyla bu yemeği kömbenin tepsi şeklindeki o kabuğunun içerisinde yer.



Fotoğraf "OlurMuOlur" tarafından gönderildi. 17.05.2021