



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BAVİKO (ADANA)

Kömbesi için:

1 bardak su

1 çay kaşığı tuz

1 çay kaşığı karbonat

Alabildiği kadar un

Üstü için:

1 litre sarımsaklı ayran

2 yemek kaşığı margarin

Kömbesi için malzemelerimizi yoğuralım, bavikonun hamuru sert olmalı yoğurduktan sonra tepsimize elimizle düzelterek yayalım ve fırına verelim, fırından çıkar çok az nemli bezle ve de kalınca bir örtüyle saralım, 1 saat böyle dinlendirelim ve servis zamanında biraz çukur bir servis tabağına elimizle kare şeklinde bölelim özelliği elle bölmemiz bıçakla falan denemeyin, daha sonra koyu sarımsaklı ayranı dökelim ve kızdırmış tereyağını gezdirerek yiyelim.