



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

BABİKO (SİVAS)

Sultan İbiş

Kepekli buğday unu

Aldığı kadar su

½ paket tereyağı

1 su bardağı irmik

4 diş sarımsak

1 adet yumurta

1 yemek kaşığı salça

Yoğurt

Tuz

Un, tuz, irmik ve su ile yoğrularak ekmeklik hamur haline getirilir. Hamur 15 parmak kalınlığında yassılaştırılarak yaklaşık 30 cm çapında yuvarlak kömbe şekli verilir. Güzelce kızarması için üstüne yumurta, salça ile karıştırılarak sürülür. 20 dakika kadar 250 derecede pişirilir.

