



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BABUKO (ERZİNCAN)

5 su bardağı un
2 tatlı kaşığı tuz
5 diş sarımsak
2 su bardağı su
1 kilo yoğurt
1 adet margarin

Babuko tarifi için önce hamuru hazırlayın ve mayalanmaya bırakın. Hamur mayalandıktan sonra yuvarlak şekil verin ve ocakta sacın altına yerleştirerek pişirin.

Yoğurt ya da keşten yapılan ayrıları ayrı bir kaba koyun tereyağını bir tavada eritin.

Buğday unundan yapılan ve kömbe diye bilinen büyük ekmeğin üzerindeki kızarmış kabuğu bıçakla daire şeklinde kesilerek çıkarın.

Kömbenin içini oyduğunuzda çıkardığınız iç lokmaları doğrayın. Kömbenin içerisine dökün.

Üzerine ayrıları ve ayrılarında üzerine eritilmiş tereyağını dökerek servise hazır hale getirin.

