



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## BABUKKO (ERZİNCAN)

Erzincan Valiliği

Su, tuz ve un karıştırılarak yoğrulur. Ancak hamur çok koyu olması gerekir ki bunu yoğurmaya kadınların pek gücü yetmediği için erkekler tarafından yoğrulur. Yoğurma kıvama gelinceye kadar devam eder. Buna hasıl ekmek denir. Tam hasıl olduktan sonra 3-4 kiloluk topaklara ayrılır. Bunlar gene erkekler tarafından tandıra vurulur. Bazen de özel ocak yapılarak ocağa gömülür. Piştikten sonra normal sıcaklıkta soğumaya bırakılır. Kabuk kısmı bıçakla çıkarılır. İç kısmı başka bir tepsiye konur. Biraz daha soğuduktan sonra üç-beş kişi bu içi ufalamaya başlar. Bu iç tam et bulguru inceliğinde ufalanır. Yeniden bir tepsiye konur. Üzerine kurut (çökelek kurusu) ezilerek dökülür. Tam ortasına bir çukur açılır. Buraya oldukça bol tereyağı dökülür. Aynı kaptan yenir. Bazen de kabuk tencere şeklinde içi boşaltılır. İç buna dökülür. Sonra kurut ve tereyağı dökülerek yenir. Eski düğünlerin en gözde yemeğidir. Bunun yanında Yarma çorbası. sonra da babukko ile armut hoşafı birlikte verilir.