BABUKO (TUNCELİ)

4 su bardağı un
1 tatlı kaşığı tuz
1,5 su bardağı su
1 tatlı kaşığı karbonat
Üst Ayranı için:
5-6 diş sarımsak
250 gram yoğurt
1 ya da 1,5 su bardağı sıcak su
200 gram tereyağı

Tuz, su, un ve karbonat sert bir hamur kıvamı elde edilene kadar yoğrulur.
Borcam yağlanır hamur borcamın içerisine konur.
Bastırarak oturtturulur.
Hamur fırına verilir ve pişirilir.
Fırını ısıtmadan 180 derecelik fırın içerisine konur üst kısmı pişince ısı düşülür ve içerisinin pişmesi sağlanır.
Hamur piştikten beş dakika sonra ince keskin bir bıçak yardımıyla kapak şeklinde kesilerek içi oyulur.
Oyulan hamur parçaları bir kâse içerisinde biriktirilir.
Bıçakla kesilen o kapak kısmı sert olduğu için küçük kırıntılara bölebilirsiniz.
Şimdi borcamın içindeki hamur boş bir tencereye benzemelidir.
Pişen hamurun iyicene dinlenmiş olması gerekir.
Yoğurt ve yağı koyunca borcama akmasın diye.
Küçük parçalara ayırdığımız içi tencere şeklindeki hamurumuzun üzerine kubbe gibi koyalım.
Koyduktan sonra hamurun tadına bakalım eğer tuz oranı düşükse yoğurtlu karışımın içerisine biraz tuz koyalım.
Yoğurdu çırpalım. Sarımsaklarımızı dövüp yoğurdun içerisine atalım.
Yoğurdun içerisine sıcak suyumuzu atalım.
Sulu ayran kıvamında bir karışım elde edelim.
Ocağın üzerine alalım karışımızı.
Isıtalım fakat kaynamadan ocaktan alalım.
Tereyağını bir tavada eritelim.
Yoğurtlu karışımı kepçeyle borcamdaki hamura dökelim.
Üzerine kızdırdığımız tereyağını dökelim. Servise hazır.

© lezzetler.com tarif no:158156 • adı:Babuko (Tunceli) • gönderen:OlurMuOlur • indirme tarihi:10.05.2024 - 20:27