



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BABUKO (TUNCELİ)

Safiye Demir

1 kg un

Aldığı kadar su

1,5 tatlı kaşığı tuz

1 kg tereyağı (Bol yağlı olduğu için arzu edilirse yağ miktarı azaltılabilir)

5-6 diş sarımsak

1 lt ayran

Kekik (Zembul denilen yöresel dağ kekiği)

Un, su ve tuz derin bir kaba konarak kulak memesinden daha sert bir hale gelene kadar yoğrulur.

Tepsiye çok ince olmayacak şekilde (en 2,5 parmak kalınlığına gelecek kadar) yayılan hamur 200 derecede 1 saat pişirilir.

Üzeri sert bir kabuk haline gelen hamurun (kömbenin) üst kapak kısmı bıçak yardımıyla sıcakken iyice kesilerek içi tabanda kalacak şekilde açılır. Kesilen bu sert hamur tabakasına 'kirtik' denir ve bunun bir kısmı saklanır, bir kısmı da elde küçük parçalar halinde kırılarak karışıma eklenir.

İç bölgesindeki hamur bir kaşık yardımıyla ince ince didiklenir.

Didiklenen hamur, alt kabuğun ve havuzun içinde kalacak şekilde tepeye doğru sivri bir şekilde (piramit gibi) dizilir.

Hemen sonrasında ocağa alınan ayran katı olmayacak şekilde kısık ateşte ılık bir hale getirilip bol sarımsak eklenir.

Diğer tarafta kalan tereyağı eritilerek içine kekik eklenip iyice kızıncaya kadar yakılır. Ayran tepsinin içindeki kömbenin etrafında eşit miktarda, tur dönecek kadar dökülür.

En son üstüne de sıcak sıcak henüz ocaktan alınmış dağ kekikli yağ, piramidin tepesinden ve ayranın üstüne gelecek şekilde her tarafına dökülür.

En başta pişen kömbenin sert kabuğu adeta bir kaşık gibi kullanılarak yenir.

Not: Eskiden ziyafetlerde, sonradan sonraya kalabalık aile buluşmalarında, özellikle başka köylerden gelen ağır misafirlere mutlaka yapılan ve sevilerek yenilen bir yemek halini aldı. Neden yapıldığına gelirsek; eski zamanlarda insanların, özellikle de yöre halkının en rahat ulaştığı temel gıdalar üzerinden yapılan bir yemek olması ön plana çıkar. Tıpkı ekmek gibi doyurucu olması çok önemli. Bir başka yönüyle aslında bugüne kadar gelen ve eski neslin bu geleneği sürdürdüğü koca bir tepsinin sofraya konması, benim için de hep eşitliğin ve adaletin kaşıkta aş olmuş hali gibi geliyor. Bir de bölüşmek fikri çok hoş. Ortak bir tepside yendiği için genellikle aile içinde tanıdık bireyler tarafından tüketilir.