



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## BAVUKO (SİVAS)

Kömbesi için:

1 bardak su

1 çay kaşığı tuz

1 çay kaşığı karbonat

Aldığı kadar un

Üstü için:

1 litre sarımsaklı koyu ayran

2 yemek kaşığı kızdırılmış tereyağı

Kömbesi için malzemelerimizi yoğuralım, arkadaşlar bavikonun hamuru sert olmalı yoğurduktan sonra tepsimize elimizle düzelterek yayalım ve fırına verelim ,fırından çıkarıp çok az nemli bezle ve de kalınca bir örtüyle saralım.1 saat böyle dinlendirelim ve servis zamanında biraz çukur bir servis tabağına elimizle kare şeklinde bölelim özelliği elle bölmemiz bıçakla falan denemeyin, daha sonra koyu sarımsaklı ayranı dökelim ve kızdırılmış tereyağını gezdirerek servis edelim.

