



Yiyiniz iiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KOKO ORBASI (BAYBURT)

<https://karadeniz.gov.tr>

Koko veya kuşburnu kurusu
Kuru kayısı
Kuru siyah üzüm
Kuru beyaz üzüm
Kuru incir
Haşlanmış yarma
Kuru kırmızı erik
Toz şeker
Nişasta
Fındık ii

Kuru incir, kayısı, erik doğranır, beyaz ve siyah üzüm de eklenerek bir tencerede pişirilir. Başka bir tencerede de yarmalar haşlanır. Koko ezilip sulandırılır. Üzerine haşlanmış yarma, incir, kayısı, üzüm eklenir. Nişasta ve şeker de karıştırılarak kaynamaya bırakılır. Kaynadıktan sonra soğutulur ve üzerine fındık serperek servis edilir.