



Yiyiniz iiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KOKO YAPIMI (BAYBURT)

Kuzeydoėu Anadolu Kalkınma Ajansı

Yüksek ateşte kaynatılan kuşburnu iyice kıvamını aldıktan sonra (marmelat kıvamında) ayrı bir derin kaba alınarak unla yoğrulur.

Tekerlek şeklinde ince olarak unlanmış olan özel tahta plakalar üzerinde güneşte kurutulur.

Bu işlemden sonra elde edilen kurutulmuş kuşburnuna "koko" denir.

Yaklaşık 3 kg kuşburnundan 750-1000 gr. ağırlığında bir adet koko elde edilir.
