

Önceli Babuko

Toplam 60 dk Hazırlama 25 dk · Pişirme 35 dk 4 kişilik Orta ~520 kcal Açılış 16/10

Babuko, sert un hamurunu fırında pişirip parçaladıktan sonra sarımsaklı yoğurt ve kızgı tereyağ ile tamamlayan Doğu Anadolu yemeğidir.

Malzemeler

- 4 su bardağı Un
- 1.5 su bardağı Su
- 1 tatlı kaşığı Karbonat
- 2 su bardağı Yoğurt
- 5 diş Sarımsak
- 150 gr Tereyağ
- 1 tatlı kaşığı Tuz

Yapılış

1. Un, karbonat, tuz ve suyla sert bir hamur yoğurun.
2. Hamuru yuvarlak tepsiye bastırıp yüzeyini düzleyin.
3. Hamuru 190°C fırında 30 dakika içi pişene kadar pişirin.
4. Fırından çıkan hamuru 10 dakika 111 küçük parçalara ayırın.
5. Yoğurdu ezilmiş sarımsak ve az sıcak suyla akışkan kıvamda getirin.
6. Hamur parçalarını yoğurtla buluşturun.
7. Tereyağ köpürtüp babukonun üstüne gezdirerek servis edin.

PÜF NOKTASI

Hamuru yoğurtla buluşturmada önce 111 taze yoğurdun kesilmesini ve hamurun lapa olmasını öneririz.

SERVIS ÖNERİSİ

Üstüne tereyağ gezdirip turşu ve taze soğanla servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt