

Tunceli Zirafet Bab1ko

Toplam 120 dk Hazırlama 35 dk · Pişirme 55 dk 8 kişilik Zor ~520 kcal Açılış 16/10

Tunceli zirafet bab1koşac alt1nda pişen kal1 ekmeğın içini sar1msak yoğurt ve k1zg tereyağ1yla dolduran geleneksel hamur yemeğidir.

Malzemeler

- 1.2 kg Un
- 3.5 su bardağ Su
- 2 tatlı kaşık Tuz
- 3 su bardağ Yoğurt
- 5 diş Sarımsak
- 250 gr Tereyağ

Yapılış

1. Un, su ve tuzla sertçe hamur yoğurun.
2. Hamuru yuvarlak kalı eklemek şeklinde açın.
3. Ekmeği yağsız sacda her yüzü 8 dakika mühürleyin.
4. Ekmeği 180°C fırında 35 dakika içi pişene kadar pişirin.
5. Yoğurt ve ezilmiş sarımsak k1s tereyağta 5 dakika 1s1t yoğurt kesilmesin.
6. Pişen ekmeğın üst kapağın içini kaşıkla ufalayın.
7. Sarımsak yoğurdu ekmeğın içiyle karıştırılarak masnağın içine doldurun.
8. Tereyağın 30 dakika köpürtüp bab1konu üstüne gezdirin.

PÜF NOKTASI

Ekmeğın içini sıcakken ufalamak yoğurdu içine çekmesini sağlar.

SERVİS ÖNERİSİ

Tereyağ köpürürken sofraya getirip ortadan paylaşarak servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt