

# Erzincan Babikko

Toplam 115 dk

Hazırlama 30 dk · Pişirme 45 dk

6 kişilik

Orta

~520 kcal

Açılış 16/10

Erzincan babikko, mayasız ekmeği parçalayıp sarımsaklı yoğurt ve tereyağı sosla buluşturan doyurucu yöresel yemektir.

## Malzemeler

- 5 su bardağı Un
- 2 su bardağı Su
- 3 su bardağı Yoğurt
- 4 diş Sarımsak
- 4 yemek kaşığı Tereyağı
- 1 tatlı kaşığı Pul biber
- 1.5 tatlı kaşığı Tuz

## Yapılışı

1. Un, su ve tuzun yarısını sert bir hamur yoğurun.
2. Hamuru yağsız zeytinyağına 190°C fırında 40 dakika pişirin.
3. Fırından çıkan ekmeği 10 dakika dinlendirin.
4. Yoğurt, ezilmiş sarımsak ve kalan tuzu çırpın.
5. Ekmeği iri lokmalar halinde parçalayın.
6. Sarımsaklı yoğurdu ekmeğin üstüne gezdirin.
7. Tereyağına pul biberi 1 dakika kızdırıp babikonun üstüne dökün.

### PÜF NOKTASI

Ekmeği çok ufalamadan iri lokmalar halinde parçalamak sosu dengeli çektirir.

### SERVIS ÖNERİSİ

Sarımsaklı yoğurt ve kızgın tereyağı üstteyken sıcak servis edin.

## Alerjenler

Gluten

Süt