



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler Mutluluklar Diler

BARBUŐKA



2 orba kaőıđı tereyağı
1 su bardađı ceviz
1 kahve fincanı mısır unu
1 kahve fincanı buđday unu
1,5 su bardađı toz őeker
4 su bardađı su

- # İnce çekilmiő ceviz ve tereyağı tencereye konur, orta ateőte bir kaç dakika kavrulur.
- # őeker, mısır unu, buğday unu ilave edilir. Bir kaç tur daha çevrilir.
- # őođuk su ilave edilir. Karıőtırarak kıvam alana kadar piőirilir.
- # Kaselere paylaőtırılır. İlk sıcağı çıkınca buzdolabına yerleőtirilir.
- # őođuk olarak servise sunulur.

Not Barbuőka Edirne'de yapılan, kökeni Selanik göçmenlerine dayanan bir tatlıdır.