



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.
- # Sođuk su ilave edilir. KarıŐtırarak kıvam alana kadar piŐirilir.
- # Kaselere paylaŐtırılır. İlk sıcağı çıkınca buzdolabına yerleŐtirilir.
- # Sođuk olarak servise sunulur.

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