

Babuko: Kurdisches Brotgericht**Zutaten für 4 Personen****Für den Brotlaib**

1 kg Mehl
180 g Joghurt
60 ml Wasser
1 TL Backpulver
1 EL Salz

Topping

350 -500 g Jogurt (Joghurt nach Bedarf)
5–7 Knoblauchzehen
250 g Butter (optional: mit Chilipulver)

Das Mehl in eine große Schüssel geben, Salz und Backpulver dazugeben und gut vermischen. Joghurt und dann Wasser nach und nach dazugeben und alles zu einem Teig verkneten.

Wichtig: Der Teig sollte weich, aber nicht klebrig sein. Falls er zu trocken ist, ganz wenig Wasser ergänzen (teelöffelweise). Falls er zu klebrig ist, leicht mit Mehl nacharbeiten.

Den Teig abdecken (z. B. mit einem Tuch) und ca. 20–30 Minuten ruhen lassen. Das macht ihn elastischer und leichter formbar.

Ofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Teig zu einem flachen, 3,5-4,5 cm dicken runden Laib formen. Den Laib nun von der Mitte nach außen hin so eindrücken, dass ein zwei Finger breiter Rand entsteht. Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und etwa 30–40 Minuten backen, bis er oben dunkelbraun ist.

In der Zwischenzeit Joghurt in eine Schüssel geben (Menge nach Geschmack), 5–7 Knoblauchzehen schälen und rein pressen oder reiben und in den Joghurt einrühren. Den Jogurt in den Kühlschrank stellen, damit der Knoblauch gut durchzieht.

250 g Butter in einem Topf bei niedriger Hitze schmelzen. Optional: Chilipulver einrühren, damit sie leicht scharf wird. Tipp: Nicht zu heiß werden lassen, nur schmelzen – sonst kann sie bitter werden oder bräunen.

Brot, sobald gut gebräunt und durchgebacken, abkühlen lassen, dann zwei Finger breit am Rand den Leib von oben aus einschneiden, ohne dabei durch den Boden zu durchstechen. Den nun entstanden "Deckel" herausheben und das Innere des Brotlaibs mit einem Löffel ausschaben. "Deckel" und das Brotinnere zerkleinern und in den jetzt entstanden "Teller" zu einem kleinen Hügel auftürmen

Joghurt-Knoblauch-Soße in einem Top erwärmen und mit etwas Wasser "verflüssigen" - dann großzügig über die Brotkrumenhügel geben. Zum Schluss die heiße Butter (optional mit Chili) ebenfalls großzügig darüber verteilen und servieren.

Guten Appetit!