AÇMA SIRIN (ELAZIĞ)

1 su bardağı su
1 tatlı kaşığı tuz
Alabildiği kadar un
Üzeri için:
2 çorba kaşığı tereyağı
1 kase sarımsaklı yoğurt
1 tatlı kaşığı pul biber

Hamur malzemesi yoğrulur, yarım saat dinlendirilir. Sonra yarım limon kadar yumaklara ayrılır. Her yumak tava büyüklüğünde açılır. Yağsız tavada yumuşak kalacak şekilde pişirilir. Sonra pişen hamurlar rulo yapılır. Rulolar 2 parmak eninde kesilir. Küçük bir tepsiye, kesilen hamurlar dikey olarak sıkı dizilir. Üzerine 1,5 çorba kaşığı tereyağı parça parça konur ve 190 derece fırında kızarana kadar pişirilir. Sarımsaklı yoğurt ve kalan yağda yakılmış biber gezdirilir.

© lezzetler.com tarif no:27907 • adı:Açma Sırın (Elazığ) • gönderen:küçük hanım • indirme tarihi:29.03.2024 - 02:17