



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SIRON (GÜMÜŞHANE)

1,5 su bardağı su
1 tatlı kaşığı tuz
Alabildiği kadar un
Üzeri için:
1 kase süzme yoğurt
3 diş sarımsak
Tereyağı
Pul biber

Hamur malzemesi bir araya getirilir. Sert kıvama yakın bir hamur yapılır. Sonra hamur yarım saat dinlendirilir. 3 parçaya ayrılır. Her parça unla ve oklava yardımıyla olabildiğince ince açılır. Açılan yufkalar fazla sıkı olmayan rulo yapılır. Rulolar 1 parmak kalınlığında kesilir ve serin bir yere dizilerek kurutulur. Tüketileceği zaman üzerine sıcak su gezdirilir, yumuşayınca su dökülür. Üzerine sarımsaklı yoğurt ve tereyağında yakılmış pul biber gezdirilir.



Fotoğraf "püre" tarafından gönderildi. 02.02.2021