SİRON

4 su bardağı un
2 yemek kaşığı tereyağı
2 su bardağı yoğurt
2 diş sarımsak
Tuz
Kırmızı pul biber

Unu bir kaba döküp ortasını açın, tuz serptikten sonra su ekleyip yumuşak bir hamur hazırlayın. 20 dakika dinlendirin.
Hamurdan 10 adet beze yapıp, oklava yardımıyla açın.
Yufkaları sacın üzerinde pişirip, rulo yaptıktan sonra 4 ? 5 cm uzunluğunda kesin.
Sarımsaklı yoğurt hazırlayıp, bir bardak su ekledikten sonra iyice çırpın.
Kesilen hamurların uç kısmını yoğurda batırıp, yoğurtlu kısımlar üste gelecek şekilde fırın kabına yerleştirin.
175 derece ısıtılmış fırında, 20 dakika pişirip çıkartın ve üzerine kalan yoğurdu dökün.
Tereyağını kızdırıp kırmızı pul biber ekleyin ve fırından çıkan sironların üzerinde gezdirin.

Not: Artan sironları buzlukta saklayın.



© lezzetler.com tarif no:45842 • adı:Siron • gönderen:Sezen • indirme tarihi:29.03.2024 - 10:31