YOĞURT SOSLU SİRON

3 yufka
100 gram kıyma
1 adet soğan
1 çorbavkaşığı tereyağı
1 kâse yoğurt
2 diş sarımsak
Tuz, karabiber
Kırmızı toz biber

Soğanı ince bir şekilde doğrayıp sıvı yağ ile kavurun. Kıymayı ekleyip kavurmaya devam edin. Tuz ve karabiber katıp kavrulduktan sonra altını kapatıp ılımaya bırakın. Yufkaları iki parçaya ayırın. Bir ucuna kıymalı harcı koyup ince şekilde sarın. Dilimleyip, yağlanmış fırın tepsisine dizin. Önceden ısıtılmış 190 derece fırında kızarana kadar pişirin. Yoğurdu çırpın. Fırından çıkan börekleri servis tabağına alıp üzerine yoğurdu dökün. Tereyağı ve kırmızı toz biberi kavurup üzerine döktükten sonra servis edin.

© lezzetler.com tarif no:97191 • adı:YOĞURT SOSLU SİRON • gönderen:zennur • indirme tarihi:29.03.2024 - 00:50