



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

BALLI ŞİRİN (ERZİNCAN)

Erzincan Valiliği

Su, tuz ve un birlikte yoğrulur. Yumurta büyüklüğünde topaklara ayrılır. Hamur mayasız olurki buna fetir denir. Yufkalar açılır. Sac üzerinde pişirilir. Kalın bir örtü içerisinde bekletilir. Daha sonra yufkalar iki parmak genişliğinde katlanır. Birer parmak genişliğinde bıçakla kesilerek tepsiye dizilir. Üzerine bal ve yağ dökülür.

© lezzetler.com tarif no:38334 • adı:BALLI ŞİRİN (Erzincan) • gönderen:Saadet • indirme tarihi:14.03.2025 - 01:26