



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BÜKMELİ SIRIN (ELAZIĞ)

4 su bardağı un
1.5 su bardağı su
Yarım kg yoğurt
3 diş sarımsak
2 çorba kaşığı tereyağı
Tuz, kırmızı pulbiber

1. Unu hamur yoğurma kabına alın. Ortasını havuz gibi açıp tuz ve su ilave ederek yoğurun.
2. Hamurdan bezeler koparıp orta kalınlıkta yufkalar açın. Yufkaları sac üzerinde pişirin. Rulo şeklinde sarıp ikişer santim arayla kesin. Ruloları dik olarak geniş ve derin kenarlı bir kaba yan yana sıkıca dizerek yerleştirin.
3. Sarımsakları ezip yoğurtla çırpın. Yufka rulolarının üzerine dökün. Tereyağını bir tavada kızdırıp pulbiber ekleyin. Biberli yağı yoğurdun üzerine gezdirip servis yapın.



Fotoğraf "ahmet abi" tarafından gönderildi. 03.08.2015