



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ETLİ SİRON (GİRESUN)

4 adet yufka  
200 gram dana eti  
200 gram yoğurt  
1 adet soğan  
1 adet domates  
Pul biber  
Tuz  
Sarımsak

Öncelikle dana etini haşlayın.

Ardından soğanı ince ince doğrayın ve yağda kavurun.

Haşladığınız dana etini küçük parçalara bölerek, soğanlara ilave edin.

Domatesi de küp küp doğradıktan sonra tencereye ilave edin.

Tuzunu da ekleyerek piştikten sonra ocaktan alın.

Yufkaları ortadan ikiye katlayın ve rulo şeklinde sarın.

Ruloları iki parmak genişliğinde kestikten sonra bir tepsiye dik biçimde yerleştirin.

Önceden ısıtılmış 200 derece fırında 15 dakika üstü kızarana kadar pişirin.

Fırından çıkardıktan sonra servis kabına alın ve üzerine haşladığınız etin suyundan biraz gezdirin.

Ardından üstüne hazırladığınız eti koyun.

Üzerine dökeceğiniz yoğurdun içine isim sarımsak rendeleyin.

Ardından etin üzerine dökün.

Az yağda pul biberi kızartıp, yoğurdun üzerinde gezdirin.

Lezzetli etli siron hazır.

