YOĞURTLU SİRON BÖREĞİ (GÜMÜŞHANE)

Sahrap Soysal

Malzemeler
2 adet hazır yufka
6 su bardağı et ya da tavuk suyu
1 su bardağı yoğurt
1 su bardağı süzme yoğurt
2 çay kaşığı tuz
5 diş sarımsak
25 gr tereyağı (5 yemek kaşığı sıvıyağ da kullanabilirsiniz)
2 tatlı kaşığı kuru nane
pul biber

Hazırlanışı
Hazır yufkaları tezgaha serip keskin bir bıçak yardımıyla 2 santim kalınlığında şeritler elde edecek şekilde dilimleyin. Her bir şeridi tekrar üçe bölüp kısa şeritler elde edin. (yani her yufka şeridinden üç adet kısa şerit elde etmelisiniz) Şeritleri sıkıca sarıp uçlarını suyla ıslatın.
Kenarları yüksek bir fırın kabını sıvıyağla yağlayın. Sardığınız yufkaları kaba, aralıksız olarak yerleştirin.
Yufkaları 200 dereceye ve alt-üst konuma ayarladığınız fırında 20-25 dakika, hafif kahverengi oluncaya kadar pişirip çıkarın. Henüz sıcak haldeyken üzerine ılık haldeki et ya da tavuk suyunu gezdirin ve suyunu iyice çekmesini bekleyin.
Diğer taraftan, süzme yoğurt, dövülmüş sarımsak, tuz, ve normal yoğurdu bir kasede çırpın. Bu sosu siron böreğinin üzerine gezdirin. 5 Son olarak, tereyağını ya da sıvıyağı tavada kızdırın. Nane ve pul biberi kzıgın yağa koyup hemen ocaktan alın. Biberli sosu da böreğin üzerine gezdirin ve kaşık kaşık alarak servise sunun.

© lezzetler.com tarif no:55751 • adı:YOĞURTLU SİRON BÖREĞİ (Gümüşhane) • gönderen:cezeryem • indirme tarihi:24.04.2024 - 07:55