



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İSRİN (SİVAS)

Sığınmacılar ve Göçmenlerle Dayanışma Derneği

- 1 adet yuvarlak tepsi
- 1 adet tencere
- 3 adet yufka ekmeği
- 500 gr orta yağlı kıyma
- 2 adet kuru soğan
- Tuz
- Karabiber
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 1 yemek kaşığı sıvı yağ
- 750 ml tavuk suyu
- 2 su bardağı yoğurt
- 2 diş sarımsak
- 1 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 tatlı kaşığı kırmızı pul biber

Soğanları küçük küçük doğrayıp 3 yemek kaşığı sıvı yağ ile kavururum.
Kıymayı ekleyip yemek suyunu çekene kadar biraz daha kavururum.
Sonra tuz ve karabiber ekleyip karıştırırım.
Yufkalarını ikiye katlayıp üst üste dizerim.
3-4 parmak genişliğinde bir rulo haline getiririm.
Sonra bu ruloyu yine 3 parmak genişliğinde dilimlere ayırarak küçük yufka ruloları elde ederim.
Rulolarımın kesik kısımları üste gelecek şekilde tepsiye dizerim.
200 dereceye ayarlanmış fırında kızarana kadar pişiririm.
Fırından çıkardığım yufkaların üzerine tavuk suyunu gezdirip hafifçe yumuşamasını sağlarım.
Kavurmuş olduğum kıymayı da yufkaların üzerine yayarım.
Sarımsağı dövüp yoğurtla karıştırırım. Kıymaların ve yufkaların üzerinde yoğurt karışımını gezdiririm.
Bu esnada tereyağını iyice kızdırır, içine pul biber eklerim.
Hafifçe yakıp yoğurdun üzerini bu yağlı sos ile süslerim.