



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

KIYMALI CEVİZLİ SIRON

150 Gr Sana Klasik
1 Adet pul biber
150 Gr Sana Klasik
2 su bardağı un
100 gr kıyma
100 gr ceviziçi
1 Adet Sarımsaklı Yoğurt
150 gr sanayağ

Un, tuz ve suyla bir hamur yapın. hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparın. Yuvarlak olarak açın. Tavada çok hafif önlü arkalı pişirin (çok pişirmeyin). Pişirdiğiniz yufkaları rolü yapın ve 3-4 cm olacak şekilde kesip bir borcam tepsiye dizin. Aralarında çok boşluk kalmasın.baska bir tavada sanayağı eritin kıymayı kavurun içine baharat ve cevizi atıp karıştırın. Bir tencerede et suyunu kesilmiş yufkaları üzerine yarı yerine gelecek şekilde boşaltın. fırında 15 dk pişirin. Fırından çıkan tepsimizin üzerine kıymalı harcı dökelim. Biraz ılıyınca sarımsaklı yoğurdu dökelim. En son pul biberle kavurduğumuz sanayağını yoğurdun üzerinde gezdirelim.