



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIYMALI SİRON

3 adet yufka
4 su bardağı et suyu
Kıymalı harç için:
1 yemek kaşığı tereyağı
150 gram dana kıyma
1 tatlı kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber
Sosu için:
2 su bardağı süzme yoğurt
2 diş sarımsak
1,5 su bardağı su
1 çay kaşığı tuz
Tereyağlı sos için:
1 yemek kaşığı tereyağı
1 yemek kaşığı domates salçası
1 çay kaşığı toz kırmızı biber

Yufkayı ortadan ikiye katlayın.
Düz kenarından yuvarlak kenarına doğru rulo şeklinde sarın.
Ruloyu 3 santimetre genişliğinde parçalar halinde kesin
Fırın kabını yağlayıp yufkaları dik halde yerleştirin.
Fırınınızı 180 dereceye ayarlayıp ısıttıktan sonra yufkaları fırına verin.
Yufkalarınızı 20 dakika fırınlayın.
O esnada tereyağını tavada kızdırıp kıymayı kavurun.
Tuzu ve karabiberi ekleyip kıymayı ocaktan alın.
Sos için sarımsakları ezip tuz ve yoğurtla karıştırın.
Hafifçe sulandırıp çırpın.
Ayrı bir tavada tereyağını kızdırıp salçayı ve kırmızı biberi yağda kavurun.
Sironları fırından alıp üzerine et suyunu gezdirin.
Kapatığınız fırına verip ılık ortamda çekmesini bekleyin.
Kabaran sironları tabağa alıp üzerine önce yoğurdu, ardından kıymayı son olarak da salçalı sosu gezdirin.
Sıcak servis edin.



