



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

KOLAY SIRON (GÜMÜŞHANE)

3 adet yufka
2 çorba kaşığı tereyağı
1 su bardağı yoğurt
3 diş sarımsak
Kırmızı pul biber
1 su bardağı et suyu ya da tavuk suyu

Yapılışı: Yufkaları birer birer açıp rulo şeklinde sıkıca sarın. Tepsiyeye yan yana dizin. 200 derecedeki fırında üzeri kızarıncaya kadar pişirin. Fırından çıkınca üzerine 1 çorba kaşığı tereyağı gezdirin ardından da sıcak et suyunu döküp 5 dakika daha fırında pişirin. Yoğurda sarımsakları rendeleyin, karıştırıp servis tabağına aldığınız kızarmış yufkalara paylaşın. Bir çorba kaşığı tereyağını eritip içine pul biber ekleyip yakın ve servis yapmadan önce üzerine gezdirin.