



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SİNOR (ARTVİN)

<https://karadeniz.gov.tr>

Sade hamurdan açılan yufkalar hafif kurutulacak kadar soba ters yüz edilir. Kurumaması için örtü içinde sarılı tutulur. Buradan sırayla alınan yufkalar rulo haline getirilir ve 4-5 cm uzunluğunda kesilerek tepsiye dizilir. Biraz daha kurumaları için sobada bekletilir. Sinor yapılıcağı zaman suda ıslatılır ve tepsiye dizilir. Üzerine erimiş tereyağı gezdirilerek tekrar kısa süre fırına verilir.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 20.10.2022