



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SİLOR (ARTVİN)

<https://www.sabah.com.tr>

2 su bardağı silor
1 su bardağı yoğurt
1 çorba kaşığı tereyağı
1 tatlı kaşığı biber salçası

Silor için, 2 su bardağı su, 1 çorba kaşığı tuz ve aldığı kadar unu yoğurup, kulak memesi yumuşaklığında bir hamur yapın. Hamurdan 10 adet beze koparın. Her bir bezeyi tepsi büyüklüğünde açın. Sacda pişirin ve bir örtünün içine sarın. Daha sonra her bir yufkayı rulo biçiminde sarın. Bıçakla minik minik kesin. Önceden ısıtılmış 140 derece fırında üzerlerini kızartın. Fırından alıp soğutun ve bir poşetin içinde saklayın. Bu şekilde muhafaza ettiğiniz silorları ihtiyacınız olduğunda kullanabilirsiniz.

Silorları kevgire koyup, üzerine su gezdirerek ıslatın. Suyu süzülen silorları küçük bir tepsiye dizin. Üzerine yoğurdu gezdirin. Orta ısı fırına koyup, 7-8 dakika fırında tutun. Yoğurdu hafifçe çeken silor fırından alın. Küçük bir tavada tereyağını eritip, biber salçasını yakın. Silorun üzerine gezdirip servis yapın.

