



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SİLOR (ARTVİN)

Hamur için:

1 su bardağı su

Bir tutam tuz

1 adet yumurta

Aldığı kadar un

Islatmak için:

1 su bardağı et suyu

Üzeri için:

2 su bardağı yoğurt

1 çorba kaşığı tereyağı

Tuz

Pulbiber

Su, tuz ve yumurtayı derin bir kaba alın. Kulak memesinden sert bir hamur elde edene kadar un ekleyip, yoğurun. 6 adet bezeye ayırın ve her birini ince olacak şekilde oklava ile açın. Daha sonra sac üzerinde önlü arkalı pişirin. Yufkaları rulo yapın ve 3 parmak genişliğinde kesip, 180 derece fırında kurutun (kuruyan yufka parçalarını kışın kullanmak üzere serin bir yerde muhafaza edebilirsiniz). Yufka parçalarını et suyunda ıslatıp, kestiğiniz kısım üste gelecek şekilde servis tabağına yerleştirin. Üzerine az tuz ile çırpılmış yoğurdu, en üste de tereyağında yaktığınız pulbiberi gezdirin ve sıcak servis yapın.
