



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## SİLOR (BURSA)

<https://www.kulturportali.gov.tr>

Un, su ve tuz ile hazırlanan hamur merdane ile yufka kalınlığında açıldıktan sonra rulo şeklinde katlanır. Bıçak ile 2cm kalınlığında kesilen parçalar tepsiye dizilerek fırında pembeleşinceye kadar pişirilir. Soğuyan silorlar saklamak üzere bez torbalara veya kavanozlara konur. Pişirileceği zaman tepsiye düzgün bir şekilde yerleştirilen hamurların üzerine sıcak su döküldükten sonra üzerine kapak örtülerek pişmesi sağlanır, soğuduktan sonra üzerine sarımsaklı yoğurt ve tereyağı dökülerek servis yapılır.

Not: Kafkas göçmenleri tarafından Bursa'ya getirilen ve günümüzde Bursa geleneksel mutfağında önemli yerdedir.

