



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## SİLOR

6 adet hazır yufka  
2 yemek kaşığı tereyağı  
1 yemek kaşığı zeytinyağı  
1 kase yoğurt

Yufkayı masaya yayın ve D harfi şeklinde ikiye katlayın.  
Yuvarlak kenarından düz tarafına doğru yuvarlayarak rulo yapın.  
Ruloyu keskin bir bıçak yardımıyla 1 parmak kalınlığında dilimleyip tepsiye dizin.  
Bu işlemi bütün yufkalar için yapın.  
Bu arada fırını 180 dereceye ayarlayıp ısıtın.  
Yufkaları fırına verin ve hafifçe kızartın.  
Kızaran yufkaların üzerine sıcak su gezdirip varsa suyun fazlasını süzün.  
Hamurların 10 dakika kadar kabarmasını bekleyin.  
Bu esnada tavada karıştırdığınız zeytinyağı-tereyağı karışımını ocakta kızdırın.  
Çırtığınız yoğurdu kaba yufkaların üzerine yayın.  
Son olarak kızgın tereyağını da yoğurdun üzerine gezdirin.  
Yeniden fırına verip hamur yoğurdu çekene kadar fırınlayın.

