



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SİLOR

- 2 adet yufka
- 1 su bardağı et suyu
- 2 kaşık tereyağı
- 1 kase yoğurt
- 1 diş sarımsak
- 1 tutam pulbiber

Yufkalar ayrı ayrı rulo şeklinde sarılır, 2 cm eninde kesilip tepsiye dizilir, eritilen tereyağı yufkaların üzerinde gezdirilir, 170 derecede 20-25 dakika pişirilir. Üzerine soğuk et suyu dökülür yoğurt gezdirilir ve yağda yakılmış pul biber üzerine eklenir.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 20.10.2022