



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

SİNİ (ÇANKIRI)

Genelinde düğün ve bayramlarda yapılır. Siniye (tepsi) yufka açılır ve içine ceviz konularak fırına sürülür. Piştikten sonra üzerine şeker şerbeti dökülür. Soğuduktan sonra servis yapılır.

© lezzetler.com tarif no:48291 • adı:Sini (Çankırı) • gönderen:Saadet • indirme tarihi:06.04.2025 - 09:00