



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SİNORİ (İZNİK BURSA)

İznik Belediyesi

7 Yemek Kaşığı Un
2 Yemek Kaşığı Tereyağı
1 Adet Yumurta
1 Su Bardağı Yoğurt
1 Su Bardağı Süt
1 Çay Bardağı Zeytinyağı
1 Su Bardağı Su
Tuz
Su

Un, süt, su, yumurta ve tuz ile hamur yoğrulur, hamur bıçakla dört parçaya ayrılarak açma tahtasının üzerinde oklava ile açılır. Açılan yufkalar sacın üzerinde pişirilir, yufkalar önce ikiye katlanır, daha sonra rulo şeklinde dürüm yapılarak 1 cm kalınlığında bıçak ile kesilir. Kesilen hamurlar tepsiye dikey olarak yerleştirilir. Orta sıcaklıktaki fırında yaklaşık 6 dk üzeri kızarıncaya kadar pişirilir. Fırından çıkarıldıktan sonra soğuması beklenir, yoğurt geniş bir kabin içine alınarak yarım bardak su ile akışkan bir kıvama getirilir, siron'un üzerine kaşık ile eşit miktarda dökülür, tepsinin üzeri kapak ile kapatılarak ocağın üzerinde kısık ateşte hamurların yumuşaması sağlanır. Tereyağı ile Ayçiçek yağı tavada eritilir, ocaktan alınan siron'un üzerine dökülür, kapağı kapatılarak demlenmesi sağlanır, ılık olarak servis yapılır.

Not: Siron/Silor/Sironi adı ile İznik ve Bursa'da yaygın olarak tüketilen Sironi yufkaları fırında pişirildikten sonra uzun süre tazeliğini ve lezzetini kaybetmeden saklanabilmektedir.

