



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SIRIN (ELAZIĞ)

Elazığ il Kültür ve Turizm Müdürlüğü

1 kg un
1,5 kg yoğurt
250 gr tereyağı
4-5 diş sarımsak
2 bardak su
Tuz

Bir yoğurma kabına un elenir.
Elenmiş una, su ve tuz karıştırılarak ekme hamuru yapılır.
Hazırlanan hamurdan ince yufkalar açılarak ekme sacı üzerinde pişirilir.
Pişirilen yufkalar ortadan ikiye bölünerek düzgün ve rulo şeklinde yuvarlanır.
Rulo haline gelen yufkalar 3-4 cm uzunluğunda dilim dilim kesilir.
Bir tepsi içerisine dilimlenen yufkalar dik olacak şekilde yan yana dizilir.
Ayrı bir kapta yoğurt ve dövülmüş sarımsak birlikte karıştırılır.
Tepsi üzerindeki yufkaların üzerine sarımsaklı yoğurt yavaş yavaş yedirilerek dökülür.
Üzerine kızdırılmış tereyağı gezdirilerek servis edilir.

