



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SIRIN (ERZİNCAN)

Erzincan İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

2 bardak un
3 kaşık tereyağı
1 bardak pekmez
Tuz

Un ve tuz suyla hamur haline getirilir. Hamur yumurta büyüklüğünde bezelere ayrılır, bezeler kalın yufka halinde açılır. Yufkalar kızgın saç üzerinde pişirilir. Soğumasını önlemek için kalın bir bez içinde saklanır daha sonra, tereyağının eritilerek içine pekmez karıştırılmasıyla elde edilen karışım ile her iki tarafı yağlanır. Yağlanan yufka iki parmak genişliğinde katlanarak rulo haline getirilip, 2-3 cm kalınlığında kesilip tepsiye dizilir. Üzerine tekrar pekmezli tereyağı dökülür.