



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## SIRIN

Servet Dikenli

6 adet sirin yufkası  
Dilediğiniz kadar yoğurt  
Pul biber  
Kuru nane  
200 gram tereyağı

Herbir sirin yufkası tek tek rulo halinde sarılır, kızartılacak tepsi yüksekliğine göre yatay bir şekilde kesilir. Halka görünümü olacak şekilde tepsiye dizilir, sonra üzerine sıvı yağ gezdirilir ve fırında 15-20 dakika kadar kızartılır. Fırından çıkarıldıktan sonra 3-5 dakika dinlenir, üzerine yoğurt, tuz ve arzuya göre sarımsak ilave edilerek kapatılır. Tereyağı, pul biberli, kuru naneli sos yapılır, üzerine gezdirilir, sonra servis edilir.

