



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SIRIN (TUNCELİ)

Tunceli Valiliği

1.5 kg. un
½ litre su
1 yemek kaşığı tuz
1 kg. tereyağı
½ litre ayran
5 diş sarımsak

Un elenerek bir kaba alınır. Su ve tuz karışımı ile ekmek hamuru yapılır. Hamur iyice yoğrulduktan sonra kulak memesi kıvamına getirilir. Hamurdan küçük küçük topaklar alınır. Bu topaklardan ince yufkalar açılır ve yufkalar ekmek sacında pişirilir. Pişirme işlemi devam ettikçe pişen yufkalar ince bir rulo şeklinde sarılarak bir bıçak yardımıyla dilim dilim kesilerek tepsiye dizilir. Bu işlem tepsinin büyüklüğüne göre birkaç kez aynı şekilde yapılır. Önceden hazırlanan sarımsaklı ayran ve eritilen tereyağı dizilen ekmeklerin üzerinde gezdirilir. Bu işlem bittikten sonra tepsi fırına verilir biraz ısıtıldıktan sonra sıcak servis edilir.

