



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

SIRIN (TUNCELİ)

Selçuk Altugan

2 adet yufka ekmeđi
500 gr ev yođurdu
500 gr süzme yođurt
3 diş sarımsak
8 yemek kaşığı tereyağı

Yufkalar ortadan ikiye bölünür.

Elde edilen yarım daire şeklindeki yufkalar, rulo halinde kıvrılarak 2 cm genişliğinde kesilir.

Kesilen parçalar yan yatırılarak borcama dizilir.

Ev yoğurduyla süzme yoğurt karıştırılır, ezilen 3 diş sarımsak ilave edilerek sarımsaklı yoğurt elde edilir.

8 kaşık tereyağı tavada eritilir, yufkalar mikrodalga fırında 1 dakika ısıtılır.

Fırından çıkar çıkmaz sıcak yufkaların üzerine önce sarımsaklı yoğurt dökülür.

Üzerine de kızgın tereyağı gezdirilerek servis edilir. Tercihe göre pul biber ve nane eklenebilir.

