SIRINA PEL (BİNGÖL)

Bingöl İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

Yufka ekmek
Yoğurt
Sarımsak
Tuz
Tereyağı

Pişirilip hazırlanan yufkalar 4-5 cm. dürülür. Dürülen yufkalar hamur tahtası üzerinde 4-5 cm. aralıklarla kesilir. Kesilen parçalar dik gelecek şekilde yan yana sıkı sıkıya dizilir. Dövülen sarımsak yoğurda katılarak sarımsaklı yoğurt işlemi yapılır. Sarımsaklı yoğurt dizilen ekmeğin üstüne dökülür. Daha sonra üzerine kızartılmış tereyağı ilave edilerek yemek servise hazır hale gelir.



© lezzetler.com tarif no:110285 • adı:Sırına Pel (Bingöl) • gönderen:ahmet abi • indirme tarihi:29.03.2024 - 12:14