



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SİRON (ARTVİN)

Yarım kg. süzme yoğurt
1 bardak su
4-5 diş sarımsak
200 gr. tereyağı
Tuz
1 paket hazır siron

Hazır satılan sironlardan alabilir ya da yufkayla kendiniz yapabilirsiniz. Süzme yoğurdu çırpma teliyle çırpın, üzerine ezilmiş sarımsakları ekleyin. Sironları cam fırın kabına dizin ve üstüne sıcak su ilave edin. Fırına koyup suyunu çekmesini bekleyin. Sonra yoğurtlu karışımı üzerine döküp, beş dakika daha fırında tutun. Çıkardıktan sonra üzerine eritilmiş tereyağı, pul biber ve nane dökerek servis yapın.

