SİRON (ARTVİN)

https://esenler.bel.tr/

2 adet yufka
1 adet tavuk budu
500 gr yoğurt
3 diş sarımsak
Sosu için:
3 yemek kaşığı sıvı yağ
Tuz
Karabiber
Pulbiber

Siron için bir adet tavuk budunu haşlamak için üstünü geçecek şekilde su ve tuz ile ocağa alın. İyice haşlanan tavuk budunu didin.
Yufkaları iki taraftan rulo şeklinde yuvarlayarak ortada birleştirin. Birleştirilen yufkaları ortadan kesip 2 adet rulo yufka elde edin. Yufkaları 2 parmak genişliğinde kesin. Pişirme kabının içine yufkaları dik şekilde dizin. Yufkaları 180 derecelik fırında kızarana kadar pişirin.
Sarımsakları rendeleyerek içine yarım kilo yoğurdu ve tuzu ekleyip çırpın. Fırından çıkardığımız yufkaları haşladığımız tavuğun suyu ile ıslatın. Ardından sarımsaklı yoğurdu yufkaların üzerine dökün. Diğer yandan sıvıyağda kızdırılan pul biber ve karabiberi sironun üzerine dökerek servis edin.

Not: Siron için sarımsaklı yoğurt üzerine karnıyarık içi hazırlayıp servis edebilirsiniz. 3 yemek kaşığı zeytinyağına yemeklik doğradığınız soğanı ekleyip pembeleşene kadar kavurun. 2 adet doğranmış yeşil biberi ilave edin. 350 gram orta yağlı kıymayı da ekleyin. Pişirme işlemine devam ederek sırasıyla; 2 diş sarımsak, yarım tatlı kaşığı domates salçası, yarım tatlı kaşığı biber salçası, 1'er çay kaşığı tuz ve karabiber ekleyin. 2 adet küp doğranmış domatesi ekleyin, 5 dakika kadar pişirdikten sonra ocağın altını kısın ve bir avuç doğranmış maydanozu ekleyip son kez karıştırarak ocaktan alın.