



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## SİRON (BAYBURT)

Un 5 su bardağı  
Tuz 1 çay kaşığı  
Su 2 su bardağı

Una tuz ve azar azar su ekleyerek bir hamur yoğrulur. Hamurdan yumurta büyüklüğünde bezeler yapılır ve bu bezeler oklava ile açılır. Yufkalar sacın üzerinde iki taraflı olarak az pişirilir ve bir kenara alınır. Yufkalar sıcakken birer birer rulo yapılır ve rulolar ikişer cm eninde kesilir. Tepsilere dizildikten sonra fırınlayarak kurutulur. Kurumuş sironlar temiz bez torba içerisinde kış boyunca saklanır.

Not: Siron özellikle Gümüşhane, Trabzon, Bayburt ve Artvin'de üzerine sarımsaklı yoğurt gezdirilerek tüketilir.

