



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SIRON BÖREĞİ (GÜMÜŞHANE)

Sahrap Soysal

2 adet hazır yufka
6 su bardağı et ya da tavuk suyu
1 su bardağı yoğurt
1 su bardağı süzme yoğurt
2 çay kaşığı tuz
5 diş sarımsak
25 gr tereyağı (5 yemek kaşığı sıvıyağ da kullanabilirsiniz)
2 tatlı kaşığı kuru nane
pul biber

Hazır yufkaları tezgaha serip keskin bir bıçak yardımıyla 2 santim kalınlığında şeritler elde edecek şekilde dilimleyin. Her bir şeridi tekrar üçe bölüp kısa şeritler elde edin. (yani her yufka şeridinden üç adet kısa şerit elde etmelisiniz) Şeritleri sıkıca sarıp uçlarını suyla ıslatın.

Kenarları yüksek bir fırın kabını, sıvıyağla yağlayın. Sardığınız yufkaları kaba, aralıksız olarak yan yana sıkıca yerleştirin.

Yufkaları 200 dereceye ve altüst konuma ayarladığınız fırında 20-25 dakika, hafif kahverengi oluncaya kadar kızartıp çıkarın. Henüz sıcak haldeyken üzerine ılık haldeki et ya da tavuk suyunu gezdirin ve suyunu iyice çekmesini bekleyin.

Diđer taraftan, süzme yoğurt, dövölmüş sarımsak, tuz ve normal yoğurdu bir kasede çırpın. Bu sosu siron böreğinin üzerine gezdirin.

Son olarak, tereyağını ya da sıvıyağı tavada kızdırın. Nane ve pul biberi kızgın yağa koyup hemen ocaktan alın. Biberli sosu da böreğın üzerine gezdirin ve kaşık kaşık olarak sıcak servise sunun.