



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SİRON (GÜMÜŞHANE)

3 Adet Yufka
1 Kg Tavuk Eti
1 Kg Süzme Yoğurt
6 Diş Sarımsak
Yufkaları ıslatmak için:
Tavuk Suyu
Üzeri için:
2 Çorba Kaşığı Tereyağı
2 Tatlı Kaşığı Nane

Yufkaların her biri rulo şeklinde sarılır. İki parmak eninde kesilir. Ve borcam tepsiye dizilir. 180 derece fırında pişirilir. Kızaran yufkaların üzerine tavuğu haşladığımız su ile ıslatalım.

Haşlayıp didik didik ettiğimiz tavuk etlerini ıslattığımız yufkaların üzerine serelim. En üstüne sarımsaklı yoğurt ve naneyi dökelim.

