



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SİRON (GÜMÜŞHANE)

3 adet yufka
500 gram orta yağlı kıyma
2 adet kuru soğan
Tuz
Karabiber
1 yemek kaşığı domates salçası
1 yemek kaşığı tereyağı
1 yemek kaşığı sıvı yağ
750 mililitre tavuk suyu
2 su bardağı yoğurt
2 diş sarımsak
1 yemek kaşığı zeytinyağı
1 tatlı kaşığı kırmızı pul biber

Tencereye 3 yemek kaşığı sıvı yağ koyup soğanı küçük doğrayıp kıyma ile beraber suyunu çekene kadar kavurun. Tuzunu ve karabiberini ekleyip karıştırın.

Yufkalarınızı ikiye katlayıp üst üste dizin. 3-4 parmak genişliğinde bir rulo yapın. Sonra bu ruloyu yine 3 parmak genişliğinde dilimlere ayırarak küçük yufka ruloları elde edin. Bunları kesik kısımları üste gelecek şekilde tepsiye dizin. 200 dereceye ayarlanmış fırında kızarana kadar pişirin. Kızardıklarında aşağıdaki fotoğraftaki gibi olacaklar.

Fırından çıkardığınız yufkaların üzerine tavuk suyundan gezdirip hafifçe yumuşamasını sağlayın. Kavurduğunuz kıymayı da yufkaların üzerine yayın.

Sarımsağı dövüp yoğurtla karıştırın. Kıymaların ve yufkaların üzerine yoğurdu gezdirin. Bu esnada tereyağını kızdırın. İçine pul biber ve naneleri ekleyin. Hafifçe yakıp yoğurdun üzerini bu yağla süsleyin.

Not: Bu yemeği kıyma yerine haşlanmış tavukla da yapabilirsiniz.

