



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## SIRON (GÜMÜŞHANE)

Milli Eğitim Bakanlığı

Siron yufkası için:

500 gr un

2 su bardağı su

Tuz

Sos için:

8-10 yemek kaşığı yağlı çökelek

Yeterince kaynar su

Tuz

Üzeri için:

150 gram tereyağı

Basit hamur hazırlanır, 15-20 dk. dinlendirilir.

Eşit büyüklükte parçalara ayrılır.

Yufka açılır.

Küllenmiş ateş üzerinde yufka kurutulmadan pişirilir.

İçine pamuklu bez serilmiş bir küvet içinde terletilmeden üzeri örtülerek soğuyana kadar dinlendirilir.

Dinlendirilen yufkalar tek tek rulo gibi sarılır, rulo yapılmış yufkalar üst üste konularak 1,5-2 cm genişliğinde kesilir.

Katlanmış şekiller bozulmadan kurutulması için hava alabileceği bir tepsiye dizilir ve fırında kızartılarak kurutulur.

Sironlar siron tabağına sıkıca dizilir.

Yağlı çökelek, karıştırma kabına alınıp, kaynatılmış sıcak su ilave edilir.

Karıştırılarak homojen hale getirilir, tuz kontrolü yapılır.

Tereyağı yağ tavasında erimeye bırakılır, yağ ara sıra karıştırılarak suyu uçurulur.

Suda çözülen çökelek sironların üzerine kaşık yardımıyla gezdirilir.

Kıvamına gelince (kabarmaya başlayınca) üzerine tereyağı gezdirilir, bekletilmeden servis edilir.

Not: Sironun lop olması istenirse ayran sosu daha fazla konabilir. Siron yufkası bir ya da birkaç porsiyonluk açılmaz, sezonluk ya da mevsimlik hazırlanır.



