



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SİLOR (GÜMÜŞHANE)

2 su bardağı su
1 çorba kaşığı tuz
Aldığı kadar un

Suya unu kontrollü bir biçimde ekleyerek kulak memesi yumuşaklığında bir hamur elde edene dek yoğurun.

Hamuru 10 eşit parçaya ayırın.

Parçaların her birini tepsi büyüklüğünde açın.

Açtığınız yufkaları sacda pişirip kurumaması için örtüye sarın.

Tüm yufkalar pişince her birinden birer rulo yapın ve ruloları 1 parmak genişliğinde dilimleyin.

Dilimleri geniş bir fırın tepsisine dizin.

Fırını 140 dereceye ayarlayıp ısıtın ve hamurları üzeri kızarana kadar fırınlayın.

Fırından çıkarıp soğuyunca bir torbaya ya da kavanoza yerleştirin.

Doğru muhafaza edildiğinde silorlarınız uzun bir süre dayanacaktır.

