



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SIRON (GÜMÜŞHANE)

2 su bardağı silor
1 su bardağı yoğurt
1 çorba kaşığı tereyağı
1 tatlı kaşığı biber salçası

Silorları kevgire koyup, üzerine su gezdirerek ıslatın.
Suyu süzölen silorları küçük bir tepsiye dizin.
Üzerine çirpılmış yoğurdu gezdirin.
Orta derecede ısıtılmış fırına koyup, 7-8 dakika fırında tutun.
Yoğurdu hafifçe çeken siloru fırından alın.
Küçük bir tavada tereyağını eritip, biber salçasını yağda yakın.
Salçalı yağlı silorun üzerine gezdirip servis yapın.

