



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SİRON (GÜMÜŞHANE)

- 3 adet yufka
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- Kıymalı harç için:
 - 150 gram dana kıyma
 - 1/2 adet soğan (yemeklik doğranmış)
 - 1 çay kaşığı domates salçası
 - 1 tatlı kaşığı tuz
 - 1 çay kaşığı karabiber
- Sulandırılmış yoğurt sos için:
 - 2 su bardağı süzme yoğurt
 - 2 diş sarımsak
 - 1,5 su bardağı su
 - 1 çay kaşığı tuz
- Tereyağlı sos için:
 - 1 yemek kaşığı tereyağı
 - 1 çay kaşığı pul biber
 - 1 çay kaşığı domates salçası (isteğe bağlı)
- Üzeri için:
 - 1 avuç kıyılmış maydanoz (arzuya göre)

İlk olarak yufkayı tezgâhınıza serin ve en uç kısmından başlayarak sıkıca rulo şeklinde sarın.

Sardıığınız yufkayı 3-4 cm kalınlığında olacak şekilde halkalar halinde dilimleyin.

Yağladığınız bir borcam veya fırın tepsisine yufka dilimlerini dikey olarak, aralarında boşluk kalmayacak şekilde dizin.

Önceden ısıttığınız 180 derece fırında, yufkalar kızarana kadar yaklaşık 20 dakika pişirin.

Bu esnada yufkaların üzerinin hafifçe kızarması yeterli olacak.

Bir kaba süzme yoğurdu alın.

Üzerine rendelenmiş sarımsakları, suyu ve tuzu ekleyin.

Kıvamlı bir yoğurt sosu elde edene kadar iyice karıştırın.

Fırından çıkan kızarmış yufkaların üzerine hazırladığınız sarımsaklı yoğurt sosundan bolca dökün.

Bu soston 3 yemek kaşığı kadarını daha sonra kullanmak için kenara ayırın.

Yoğurt döktüğünüz yufkaları tekrar fırına alın ve 180 derecede 10 dakika daha pişirin.

Böylece yufkalar yoğurtla birlikte lezzetlenecek.

Tereyağını bir tavada eritin ve doğranmış soğanları ekleyin.

Soğanlar yumuşayınca kadar kavurun.

Ardından kıymayı tavaya ekleyin ve tamamen pişene dek kavurma işlemine devam edin.

Kıymanın üzerine domates salçasını, tuzu ve karabiberi ilave edip tüm malzemeler iyice karışana kadar birkaç dakika daha pişirin.

Ocaktan alın.

Fırından çıkardığınız yoğurtlu yufkaların üzerine hazırladığınız kıymalı harcı eşit şekilde paylaştırarak yayın.

Kenarda ayırdığınız yoğurt sosunu da kıymalı harcın üzerine gezdirin.

Küçük bir tavada tereyağını eritin.

Üzerine pul biber ve arzuya göre biraz domates salçası ekleyip karıştırarak sosu hazırlayın.

Son aşamada bu tereyağlı sosu sironun üzerine dökün.

Üzerini kıyılmış taze maydanozla süsleyin.

Sıcak olarak servis edin.



© lezzetler.com tarif no:147299 • adı:Siron (Gümüşhane) • gönderen:ay ışığı • indirme tarihi:04.04.2025 - 16:08