



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SIRON (GÜMÜŞHANE)

Un
Tuz
Su
Süzme yoğurt
Tereyağı
Ceviz

Siron için önce hamuru hazırlayın. Derin bir kap içerisinde un, su ve tuzu karıştırarak yoğurun. Hamurdan 3-4 cm. genişliğinde yufka açın. Yufkaları şerit hâlinde kesin.

Kesilen yufkaları katlayarak fırında kurutun. Ardından düz tepsiye yan yana dizin.

Diğer taraftan süzme yoğurdu su ile ezin ve ocakta ısınmaya kadar pişirin ama kaynatmayın. Bu karışım sironun üzerine dökün.

Daha sonra eritilen tereyağını sironun üzerine dökün. Bir kap içerisinde ayıklanmış ceviz içini üzerine serpererek servis edin.

