



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SİRON (GÜMÜŞHANE)

2 su bardağı su
Alabildiği kadar un
1,5 tatlı kaşığı tuz
Yarım paket tereyağı
2 su bardağı yoğurt
3-4 diş sarımsak
Pul biber

Su ve tuz karıştırılır, hamur olana kadar un eklenerek yoğrulur. Hamurdan limon büyüklüğünde parçalar alınır. Oklavayla olabildiğince büyük açılır. Yufka temiz bir bezin üzerine serilir, nemi gidene kadar kısa süre kurutulur. Hamur bitene kadar yufkalar açılır. Nemi giden yufka rulo yapılır. 2 parmak eninde kesilir. Kesik kısımlar üste gelecek şekilde tepsiye sıkı sıkı dizilir. Eritilmiş tereyağı üzerine gezdirilir. Sonra sarımsaklı yoğurt yayılır. Pul biber serpilir. Önceden ısıtılmış 185 derece fırında 20-25 dakika pişirilir.

