



SIRON (GÜMÜŞHANE)

Gümüşhane Valiliği

1 kilogram un
1 tatlı kaşığı tuz
1 bardak su
250 gram süzme yoğurt
2 yemek kaşığı tereyağı
Süslemek için:
Ceviz

Derin bir kap içersine bir miktar su konur. Un, tuz ve su ile yufka yapılır. Yufkalar 3-4 santim eninde şerit halinde kesilir. Kesilen yufkalar katlanarak kurutulur. Kuruduktan sonra düz tepsiye yan yana dizilir. Diğer taraftan süzme yoğurt, su ile ezilir ısınmaya kadar pişirilir ve sironun üzerine önce bu karışım sonra da eritilmiş tereyağı dökülür, onun da üzerine ceviz içi dökülerek servis yapılır.

