



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SİRON (HAZIR YUFKA)

<https://www.sabah.com.tr>

3 adet yufka
3 çorba kaşığı tereyağı
350 gram kıyma
Haşlamak için:
3 diş dövülmüş sarımsak
1,5 su bardağı yoğurt
2 çorba kaşığı tereyağı

Yufkaların her birini ayrı ayrı rulo yapın ve 2 cm genişliğinde kesin. Fırın tepsinine yan yana gelecek şekilde dizin ve üzerine erittiğiniz tereyağını gezdirin. Kıymayı tuz, karabiber ve pul biberle kavurup yufkanın üzerine yayın. Üzeri için yoğurt ve sarımsağı çirpin. Kıymanın üzerine gezdirin ve önceden ısıtılmış 180 derece fırında 15-20 dakika pişirin. Tereyağını eritin ve salçayı ekleyip bir kaç kez çevirin. Fırından çıkan sironun üzerine gezdirin ve sıcak olarak servis yapın.

