



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## SİRON (HAZIR YUFKA)

- 3 adet yufka
- 1 su bardağı yoğurt
- 2 diş sarımsak (ezilmiş)
- 3 yemek kaşığı tereyağı
- 1 su bardağı su veya et suyu
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı kırmızı toz biber

Yufkaları tezgaha serin ve sıkıca rulo yaparak sarın. Daha sonra bu ruloları yaklaşık 2-3 cm genişliğinde dilimleyin. Dilimlediğiniz yufkaları fırın tepsisine yerleştirin ve önceden ısıtılmış 180 derece fırında hafifçe kızarana kadar pişirin.

Yoğurdu bir kaseye alın, ezilmiş sarımsakları ve tuzu ekleyip karıştırın. Yoğurdun çok katı olmaması için bir miktar su veya et suyu ekleyerek inceltin.

Fırından çıkardığınız kızarmış yufkaların üzerine sıcak su veya et suyu gezdirin. Bu işlem, yufkaların hafifçe yumuşamasını sağlar.

Bir tavada tereyağını eritin ve üzerine kırmızı toz biberi ekleyip hafifçe kavurun.

Yufkaların üzerine önce yoğurtlu karışımı dökün, ardından kırmızı biberli tereyağını gezdirin. Sıcak olarak servis yapın.

