



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## SIRON (KELKİT GÜMÜŞHANE)

Gazi Üniversitesi Türk Halkbilimi Araştırma ve Uygulama Merkezi

Un  
Tuz  
Tereyağı  
Kırmızı biber

Verilen malzemelerle hamur yoğrulur. Kulak memesi yumuşaklığına getirilir. Sonra hamur yufka büyüklüğünde açılır ve pişirilir. Hamur rulo şeklinde katlanır ve parmak inceliğinde dilimlenir. Daha sonra kurutulan yufka sahana dizilir. Yemeğin sosu için sarımsaklı yoğurt hazırlanır ve üzerine tereyağı kızdırılarak dökülür. İsteğe göre üzerine kırmızıbiber veya ceviz konur.

Not: Yemek bölgede ekme olarak tüketilen yufkanın yapımı sırasında üretilmiştir. Bölgede genellikle yazın çok sık yapıp kurutularak kış boyu tüketilir. Yufkaların yapımı sırasında üretilen Siron, yufkayı rulo şekline getirdikten sonra kesilip kurutulmasıyla hazırlanır.

Siron, Kelkit'te yapılan Kuşburnu-Pestil Kültür ve Turizm Festivali, Alacapazarı Yayla Şenliği gibi özel günlerde yapılarak tüketilir. Doğum yeri Kelkit'tir. Ancak günümüzde sadece Kelkit'te değil tüm Gümüşhane'de yapılmakta hatta çevre il ve ilçelerde de yapımı yaygınlaşmaktadır. Yayılma alanının genişlemesinde ise yapılan şenlik ve festivallerin etkisi büyüktür.