



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SIRON

5 Diş sarımsak
1 Tutam pulbiber
500 gr yoğurt
1,5 Su Bardağı su
4 Su Bardağı un
3 Yemek Kaşığı margarin
1 Tutam tuz

Bir kaptan un, tuz ve suyu yoğurun. Hamurdan yumurta büyüklüğünde parçalar koparıp bezeler yapın. Hamuru oklava gibi açın. Yufkaları tavada ters yüz edip pişirin. Yufkaları rulo yapıp 2 cm eninde kesin. Kesik tarafı üstte gelecek şekilde fırın tepsisine dizin. Margarini eritin. Hamurların üzerine dökün. 180 dereceye ayarlanmış fırında 25 dakika pişirin. Sarımsakları ince kıyıp yoğurtla karıştırın. Margarini ve pul biberi birlikte ısıtın. Yemeğin üzerine önce yoğurt sonra yağ gezdirip servis yapın.

