



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## YOĞURT SOSLU SIRON

3 yufka  
100 gram kıyma  
1 adet soğan  
1 çorba kaşığı tereyağı  
1 kâse yoğurt  
2 diş sarımsak  
Tuz  
Karabiber  
Kırmızı toz biber

Soğanı ince bir şekilde doğrayıp sıvı yağ ile kavurun. Kıymayı ekleyip kavurmaya devam edin. Tuz ve karabiber katıp kavrulduktan sonra altını kapatıp ılımaya bırakın. Yufkaları iki parçaya ayırın. Bir ucuna kıymalı harcı koyup ince şekilde sarın. Dilimleyip, yağlanmış fırın tepsisine dizin. Önceden ısıtılmış 190 derece fırında kızarana kadar pişirin. Yoğurdu çırpın. Fırından çıkan börekleri servis tabağına alıp üzerine yoğurdu dökün. Tereyağı ve kırmızı toz biberi kavurup üzerine döktükten sonra servis edin.

