



YOĞURTLU ŞİRİNİ (YOZGAT)

<https://esenler.bel.tr/>

- 1 adet bayat ekmeđ
- 1 su bardađı un
- 1 su bardađı yođurt
- 4 diř sarımsak
- 1 ay bardađı bal
- 2 orba kaşığı tereyağı
- 1 tatlı kaşığı toz kırmızıbiber
- 1 tatlı kaşığı çörekotu
- 1 tatlı kaşığı tuz

Bayat ekmeği rondodan geçirin. Hamur kabına un, ufalanmış ekmeğ, tuz ve suyu ekleyin. Kulak memesi yumuşaklığında hamur yapın. Hamurdan bezeler koparıp merdaneyle aın. Sa üzerinde veya yağsız tavada önlü arkalı kızartın. Kalın bir bezle sararak yumuşamasını bekleyin. 1 parmak genişliğinde şeritler kesip 10 cm uzunluğunda tekrar kesin. Servis tabağına dizerek tabağın yarısına sarımsaklı yoğurttan dökün. Diđer yarısına tereyağında erittiğiniz kırmızı biberden dökün. Üzerine balı gezdirip servis yapın.

