



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## ZİRON (BAYBURT)

<https://karadeniz.gov.tr>

Önceden hazırlanmış ziron (yoksa yufka)

Süt

Tereyağı

1 kase yoğurt

Sarımsak

Tuz

Önceden hazırlanmış ziron yoksa yufka oklavaya sarılır ve oklamadan çekilerek çıkarılır. Bir parmak genişliğinde kesilen dilimler fırın tepsisine dizilir. Fırında hafif kızarıncaya kadar pişirilir. Pişmiş olan yufka dilimleri bir tavada üzerine süt dökülerek kısık ateşte sütü iyice çekinceye kadar pişirilir. Servis tabağına alınan yufkaların üzerine sarımsaklı yoğurt dökülür. Bir tavaya tereyağı alınır, soğanlar pembeleşinceye kadar soğanlar kızartılır. Yoğurdun üzerine dökerek servis yapılır.

---