



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

ZİRON (BAYBURT)

500 gram un
3 su bardağı süzme yoğurt (kurut)
200 gram tereyağı
2 adet yumurta
Alabildiği kadar un
Tuz

Hamur için iki adet yumurta ve tuzu karıştırın. Bu karışıma 1 su bardağı su ile alabildiği kadar unu ilave edin ve yoğurun. Hamurun kulak memesi kıvamına gelmesi gerekmektedir. Yoğurduğunuz hamuru 2 adet top haline getirin ve 15 dakika kadar bekletin. Beklettiğiniz hamuru orta kalınlıkta yufkalar açın. Açtığınız yufkaları 4 cm genişliğinde şeritler kesin ve yuvarlayın. Zironları önceden 200 derecede ısıttığınız fırında üzeri hafif pembeleşinceye kadar 35-40 dakika pişirin. Tuzlu kaynar suda ağzı kapalı bir tencerede 5 dakika kadar kızaran zironları haşlayın. Fazla yumuşamalarına dikkat edin. Haşlanan hamurları servis tabağına alın. Ezilmiş süzme yoğurdu üzerine dökün. Yağı kızdırıp yemeğinizin üzerine gezdirin.

