

# Gümüşhane Cevizli Siron

Toplam 22 dk

Hazırlanma 12 dk · Pişirme 10 dk

4 kişilik

Kolay

~430 kcal

Gümüşhane sironu, kuru yufka ruloları, sıcağı yoğurt, tereyağı ve cevizle yumuşatılarak 15 dakikada doyurucu bir hamur tabağına çevirir.

## Malzemeler

- 400 gr Kuru siron yufkası
- 2 su bardağı Süzme yoğurt
- 3 yemek kaşığı Tereyağı
- 0.8 su bardağı Ceviz içi
- 1 diş Sarımsak
- 0.5 çay kaşığı Tuz

## Yapılışı

- Siron yufkalarını 10 saniye dik ve sıcak suyla iletir.
- Yoğurdu sarımsak, tuz ve az suyla açın.
- Yoğurdu 15 dakikada kaynatmadan ocaktan alın.
- Sıcak yoğurdu yufkaların üzerine gezdirip 5 dakika bekletin.
- Tereyağı eritip cevizle birlikte sirona dökün.

### PÜF NOKTASI

Yoğurdu kaynatmadan 15 dakikada kaynatmasını öner.

### SERVİS ÖNERİSİ

Ceviz ve tereyağı üstte bırakarak servis edin.

## Alerjenler

Gluten

Süt

Kuruyemiş