

# Çümüşhane Siron

Toplam 40 dk

Hazırlama 18 dk · Pişirme 22 dk

5 kişilik

Orta

~410 kcal

Açılış 16/10

Siron, rulo sarımsaklı yufka dilimlerini et suyu, sarımsaklı yoğurt ve tereyağı sosla 1 slatar Çümüşhane hamur yemeğidir.

## Malzemeler

- 4 adet Yufka
- 2 su bardağı Et suyu
- 2 su bardağı Yoğurt
- 3 diş Sarımsak
- 3 yemek kaşığı Tereyağı
- 1 tatlı kaşığı Pul biber

## Yapılışı

1. Yufkaları rulo yapıpki parmak kalınlığında kesin.
2. Yufka dilimlerini tepsiye dik yerleştirin.
3. Tepsiyi 180°C fırında 10 dakika kurutun.
4. Sıcak et suyunu yufkaların üstüne gezdirin.
5. Sarımsaklı yoğurdu yufkaların üstüne yayın.
6. Tereyağı pul biberle 2 dakika kızdırıpna dökün.

### PÜF NOKTASI

Yufkaları fırında kurutmak sosu çekerken hamurlaşmayı azaltır.

### SERVIS ÖNERİSİ

Üstüne pul biberli tereyağı gezdirip sıcak tepside sunun.

## Alerjenler

Gluten

Süt