

Ardahan Silor

Toplam 45 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 20 dk

6 kişilik

Orta

~256 kcal

Açılış 5/10

Ardahan siloru, fırınlanmış yufka ruloları sarımsak, yoğurt ve tereyağı sosla yumuşatarak sofraya taşınan Kuzeydoğu Anadolu işidir.

Malzemeler

- 4 adet Yufka
- 300 gr Yoğurt
- 2 diş Sarımsak
- 30 gr Tereyağı
- 1 çay kaşığı Pul biber

Yapılış

- Yufkaları tulo yapılıp parmak kalınlığında kesin ve tepsiye dizin.
- Siloru 190°C fırında 12 dakika kurutup hafif kızartın.
- Yoğurt ve sarımsak karıştırılarak yufkaların üstüne dökün.
- Tereyağı ve pul biberi kızdıran tepsinin üstüne gezdirin.

PÜF NOKTASI

Yufkaları kurutup sonra 15 dakika sosu verdiğinizde formunu tamamen kaybetmemesini sağlar.

SERVİS ÖNERİSİ

Üzerine pul biberli tereyağı gezdirerek sıcak servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt