

Siron

Toplam 40 dk

Hazırlama 20 dk · Pişirme 20 dk

6 kişilik

Orta

~286 kcal

Açlık bar 5/10

Siron, ince yufka ruloların sıcak suyla yumuşatılması, sarımsak, yoğurt ve tereyağ ile tamamlandığı Bayburt işi bir tabaktır.

Malzemeler

Rulolar için

- 4 adet Yufka
- 2 su bardağı Su

Üzeri için

- 400 gr Yoğurt
- 2 diş Sarımsak
- 50 gr Tereyağ
- 0.5 su bardağı Ceviz

Yapılışı

- Yufkaları rulo yapılıp dilimleyin ve 180°C fırında 2 dakika kurutun.
- Ruloları tepsiye dizip sıcak suyla 15 dakika yumuşatın.
- Sarımsak, yoğurt, eritilmiş tereyağ ve cevizle sironu tamamlayın.

PÜF NOKTASI

Yufkaları fırında kurutmamak, su verildiğinde katları dağılmaması için önemlidir.

SERVIS ÖNERİSİ

Üzerine ceviz serperek servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt

Kuruyemiş