

Elazığ Sırın

Toplam 110 dk

Hazırlama 40 dk · Pişirme 25 dk

6 kişilik

Orta

~500 kcal

Açılış 16/10

Sırın, sacda pişmiş yufkalarla tulo kesip sarımsak, yoğurt ve kızgı tereyağ ile buluşturan Elazığ hamur yemeğidir.

Malzemeler

- 1 kg Un
- 1 tatlı kaşığı Maya
- 2.5 su bardağı Su
- 1 tatlı kaşığı Tuz
- 2 kg Yoğurt
- 6 diş Sarımsak
- 250 gr Tereyağ

Yapılışı

1. Un, maya, tuz ve suyla yumuşak hamur yoğurun.
2. Hamuru 45 dakika mayalandırın.
3. Hamuru bezelere ayırıpce yufkalar açın.
4. Yufkalar sacda her yüzü 2 dakika pişirin.
5. Yufkalar tulo sarımsak dilimleri halinde dik dizin.
6. Yoğurt ve sarımsak çırpmayı yufkaların üstüne dökün; tereyağ ısıtılarak kızdırin, yufka sıcak yağla çeksin.

PÜF NOKTASI

Yufkalar dik dizmek yoğurdun aralara inmesini sağlar, taban kuru kalmaz.

SERVİS ÖNERİSİ

Bakırsinide, üstüne tereyağ kızdırilerek sıcak servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt