

Gümüşhane Cevizli Siron

Toplam 22 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 10 dk

4 kişilik

Kolay

~430 kcal

Açılış 6/10

Gümüşhane sironu, kuru yufka ruloları, sıcağı yoğurt, tereyağı ve cevizle yumuşatılarak kısa sürede 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

Yapılış

1. Siron yufkalarını 10 saniye dik ve sıcak suyla iletir.
2. Yoğurdu sarımsak ve az suyla açın.
3. Yoğurdu kısık ateşte 15 dakika kaynatmadan ocaktan alın.
4. Sıcak yoğurdu yufkaların üzerine gezdirip 5 dakika bekletin.
5. Tereyağı eritip cevizle birlikte sirona dökün.

PÜF NOKTASI

Yoğurdu kaynatmadan 15 dakika bekletmesini öner.

SERVİS ÖNERİSİ

Ceviz ve tereyağı üstte bırakarak servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt

Kuruyemiş