

Ardahan Silor

Toplam 45 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 20 dk

6 kişilik

Orta

~256 kcal

Açılış 15/10

Ardahan siloru, fırınlanmış yufka ruloları sarımsaklı 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
- 1 su bardağı Sıcak su

Yapılışı

- Yufkaları rulo yapıp parmak kalınlığında kesin ve tepsiye dizin.
- Siloru 190°C fırında 12 dakika kurutup hafif kızartın.
- Sıcak suyu yufkaların üzerine azar azar gezdirin, hamurlaşmasını.
- Yoğurt ve sarımsaklı yoğurtu yufkaların üstüne dökün.
- Tereyağı pul biberle 2 dakika kızdırin.

PÜF NOKTASI

Yufkaları kurutup sonra 15 dakika ısıtması formunu tamamen kaybetmemesini sağlar.

SERVİS ÖNERİSİ

Üzerine pul biberli tereyağı gezdirerek sıcak servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt