

# Siron

Toplam 40 dk

Hazırlama 20 dk · Pişirme 20 dk

6 kişilik

Orta

~286 kcal

Açılış 5/10

Siron, ince yufka rulolarının sıcak suyla yumuşatılması, sarımsak yoğurt ve tereyağı 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 Tereyağı
- 0.5 su bardağı Ceviz

## Yapılışı

1. Yufkaların rulo yapılıp 2 cm kalınlığında dilimleyin.
2. Yufka rulolarını 180°C fırında 12 dakika kurutun.
3. Ruloları tepsiye dizip sıcak suyla kontrollü 1 slatın.
4. Sarımsak yoğurdu yufkaların üstüne yayıp sıcak yufka yoğurdu kesmesin diye 2 dakika bekleyin.
5. Tereyağı 21 dakika kızıldıran cevizle birlikte üzerine gezdirin.

### PÜF NOKTASI

Yufkaları fırında fazla kurutmamak, su verildiğinde katların dağılmaması için önemlidir.

### SERVIS ÖNERİSİ

Üzerine ceviz serperek sıcak servis edin.

## Alerjenler

Gluten

Süt

Kuruyemiş