

Arapgir Sirini

Malzemeler

6 su bardagi un

1 kase su

2 tatli kasigi tuz

Soslari icin:

250 gram yogurt

4 dis sarimsak

125 gram tereyagi

2 tatli kasigi pul biber

Yapilisi

Alti su bardagi una tuz serpilir ve su eklenip iyice yogurulur. Istenen kivama gelen hamur bezelere bolunur ve incecik yufkalar acilir. Acilan yufkalar pisirilip, uzerine su serpilip yumusak kalmasi icin uzerleri ortulur. Yufkalar sarilarak hazirlanir ve dilim dilip kesilip tepsiye dik dik dizilir.

Sarimsakli yogurt hazirlanir ve dizilen yufkalarin uzerine dokulur. 125 gram tereyaginda iki tatli kasigi kavurulur ve yufkalarla sarimsakli yogurdun uzerine dokulur.

Arapgir sirini sunuma hazirdir...