

Sirin

Malzemeler

Hamur için:

4 bardak un

1 su bardagi sut

Tuz

Uzeri için:

2-3 su bardagi yogurt

2-3 dis sarimsak

150 gram tereyagi

Yapilisi

Hamur için un, sut ve tuz derin bir kaba alinip yumusak bir hamur elde edene kadar yogurulur. Hamur yumaklara ayrilip 15-20 dakika dinlendirilir. Hamur bezeleri oklava ile acilir. Hamurlar sac ya da teflon tavada hafifce pembelesene kadar kizartilir. Hamurlar sicakken rulo seklinde sarilir ve 2 cm enliliginde kesilir. Kesilen rulolar firin kabina dizilir. Onceden isitilms 180 derece firinda kizartilir. Yogurt ezilmis sarimsak ile karistirilip firindan cikartilan sirinin uzerine yayilir. Tereyagi eritilip uzerine gezdirilir.