

Ziron

Malzemeler

2 adet yufka

Kizartmak icin sivi yag

1 adet sogan

200 gr kiyma

Maydanoz

Domates salcasi

Karabiber, tuz, kimyon

Uzeri icin sarimsakli yogurt

Yapilisi

Yufkalar ikiser parmak genisliginde seritler halinde kesilir. Ici bos rulolar yapilir. uc kisimlari hafifce iletılarak yapistirilir. Baska bir tavada incecik kupler halinde dogranmis sogan tereyag ile kavrulur. Uzerine kiyma eklenip iyice pisirilince salca ve baharatlari eklenip ocaktan alinir. Rulo yufkalar bol sivi yagda kizartilarak servis tabagina koyulur. Uzerine sarimsakli yogurt ve kavrulmus kiyma dokulerek servis yapilir. Afiyet Olsun..