Gümüşhane sironu

Tarifin tamamı

Malzemeler

1 kg	Buğday unu 9½ su bardağı
500 g	Su 2½ su bardağı
5 g	Tuz ¾ çay kaşığı

Alerjen

Alerjen bilgisi henüz tamam değil.
Malzemeden hesaplanır. Mutfaktaki bulaşmayı göstermez.

Yapılışı

1. Unu, suyu ve tuzu yoğurup hamur yapın.
2. Hamuru çok ince yufka olacak şekilde açın.
3. Yufkaları açık ateşte, sac üzerinde kısmen pişirin.
4. Pişen yufkayı 4 kez katlayın (turlayın) ve yaklaşık 1 cm boyunda kesin.
5. Parçaları geniş tepsilere yan yana dizip gölgede 1 gün kurutun.
   24 sa

Son hâli: 1 Kasım 2026
TÜRKPATENT Coğrafi İşaret Portalı, tescil no 222 (Gümüşhane İl Özel İdaresi)
tatname.com/tr/tarif/gumushane-sironu