



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ETLİ SENGET SAC BÖREĞİ (ISPARTA)

Isparta İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

Hamuru İçin:

1 kg Un

Aldığı Kadar Su

Tuz

Böreğin Harcı:

Yarım kg Kıyma

3 Adet Kuru Soğan

1 Çay Bardağı Sıvı Yağ

Karabiber

Tuz

Un ile su hamur haline getirilir. Soğan ince ince kıyılır, tuz ile ovulur ve süzgeçten geçirilir, kıyma ile karıştırılır, karabiber, tuz ve sıvı yağ ilave edilir. Hamur, ceviz büyüklüğünde parçalara ayrılır. Ayrılan hamurlar tek tek oklava yardımı ile ince bir şekilde açılır, hazırlanan kıymalı iç hamurun yarısına tahta kaşık yardımı ile sürülür ve iç ilave edilmeyen kısım içli kısmın üzerine kapatılır. Sacda veya teflon tavada pişirilir sıcak olarak servis yapılır.

Not: Genellikle yufka ekmeği yapıldıktan sonra sıcak tandırlarda ve misafir geldiğinde ikram amacıyla yapılır. Yanında kayısı veya vişne kompostosu ile servis yapılır. Senirkent İlçesi'nin adı halk arasında telaffuz edilirken "Senget" olarak söylendiğinden böreğin adına da Senget Böreği denmektedir.

