



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İÇLİ SAC BÖREĞİ (KIRŞEHİR)

<https://www.kulturportali.gov.tr>

1 Çay bardağı sulu yoğurt
3 su bardağı su
1 fiske tuz
Yeterince un
İç Malzemesi:
3 Adet orta boy patlıcan
2 Adet orta boy soğan
3-4 Adet sivri biber
3 Adet domates
1 Kaşık salça
1 tutam maydanoz
Baharat
Tuz
Tercihe göre kıyma da olabilir

Yukarıdaki hamur malzemeleri ile orta katılıkta bir hamur elde edilir. Hamur 15 dakika dinlendirilir ve yumurta büyüklüğünde beziler alınır.

Harcın Hazırlanışı: Küp küp soğanlar 3 kaşık sıvıyağda pembeleşinceye kadar kavrulur. Salça eklenir, küp küp doğranan patlıcanlar, biberler katılıp biraz daha kavrulur, domates tuz ve isteğe bağlı baharat eklenir biraz daha kavrulduktan sonra altı kapatılıp soğumaya bırakılır. Beze yapılmış hamurlardan çok ince olmayan 30 cm çapında yufkalar açılıp yufkanın yarısına harçtan konulur diğer yarısı üstüne kapatılıp kenarları elle bastırılarak yapışması sağlanır. Daha sonra saçta veya teflon tavada arkalı önlü pişirilir.

