



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

ISPANAKLI SAC BÖREĞİ

1kg un
1kg ıspanak
1adet soğan
4adet yumurta
Margarin
tuz

Unu tuz ve ılık suyla karıştırarak hamur yapın ve dinlendirin. Ispanakları yıkayıp ince ince kıyın, soğanı doğrayın. İki kaşık yağ eritin, soğan ve ıspanağı kavurun. Ispanak ölünce yumurtaları karıştırın. Tuzunu serpip pişirin. Dinlenen hamurdan bezeler alıp tepsi büyüklüğünde açın. Yufkaların yarısına harçtan yayıp diğer yarısıyla kapatın ve kızgın sac üzerinde iki taraflı pişirin, üzerine yağ sürüp sıcak olarak servis edin.

Not: Sacınız yoksa teflon tavada yağ kullanmadan iki taraflı pişirin.