



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.com)

KIYMALI SAÇ BÖREĞİ

Hamuru için:

Yarım kg un

1 tutam tuz

Yeteri kadar su

İçi için:

300 gr kıyma

1 adet kuru soğan

1 çorba kaşığı margarin

Tuz

Karabiber

Kırmızı pul biber

1 çorba kaşığı dolmalık fıstık

Unu derin bir kaba eleyin ve ortasını havuz şeklinde açıp, tuz ekleyin. Kulak memesi yumuşaklığında bir hamur elde edene kadar su ilave ederek yoğurun. Hamurdan yumurta büyüklüğünde bezeler koparın ve pasta tabağı büyüklüğünde açın. İçi için kıyma, kıyılmış soğan, dolmalık fıstık ve yağı bir tavaya alın. Kıymanın rengi dönene kadar kavurun ve tuz, karabiber, pulbiber ekleyin. Soğuduktan sonra açtığınız hamurun içine kıymalı iç harçtan koyun ve diğer bir hamuru üzerine kapatıp, elinizle kenarlarını bastırın. Hamur ve iç harç bitene kadar işleme devam edin. Sacın üzerini yağlayın ve hazırladığınız börekleri ters yüz ederek kızartın. Sıcak olarak servis yapın.
