



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIYMALI VE CEVİZLİ SAC BÖREĞİ

<https://www.sabah.com.tr>

500 gram kıyma
1 su bardağı iri çekilmiş ceviz
2 çorba kaşığı sıvıyağ
2 adet soğan
2 çorba kaşığı dolmalık fıstık
3 adet ekmek hamuru
Tuz
Karabiber
Pulbiber
Börekleri kızartmak için:
Sıvıyağ

Kıyma ve sıvıyağı bir tavaya alın. İçine yemeklik doğranmış soğan ve dolmalık fıstığı ilave edip, kavurun. Ceviz, tuz, karabiber ve pulbiberi ekleyip, şöyle bir karıştırdıktan sonra ocaktan alın. Ekmek hamurlarını derin bir kabın içinde yoğurun. Hamurdan portakal büyüklüğünde parçalar koparıp, unlu tezgahın üzerinde merdane yardımıyla açın. Bir kenarına soğuyan iç harçtan koyun ve diğer kısmı üzerine kapatıp, elinizle bastırarak ay şekli verin. Hamur ve iç harç bitene kadar aynı işleme devam edin. Yapışmaz yüzeyli bir tavaya 1 çorba kaşığı sıvıyağ koyun ve 2 adet böreği önlü arkalı kızartın. Diğer börekleri de aynı şekilde kızartın. Sıcak olarak servis yapın.

