



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KUZU GÖBEĞİ SAC BÖREĞİ

1 Çay Kaşığı karabiber
400 gr KUZU GÖBEĞİ MANTARI
200 gr kıyma
2 Adet kuru soğan
1 Tatlı Kaşığı toz maya
500 gr un
1 Çay Kaşığı tuz
100 Gr Sana Klasik

KUZU GÖBEĞİ MANTARINIZI(SÖBELEK)TEMİZLEYİN VE MİNİK KÜPLER HALİNDE DOĞRAYIN. BİR TAVADA 3 YEMEK KAŞIĞI SANA KLASİK MARGARİNLE KIYMANIZI KAVURMAYA BAŞLAYIN.İÇİNE KÜP DOĞRANMIŞ SOĞANLARINIZI VE MANTARINIZI EKLEYİN.TUZ VE BAHARATLA TATLANDIRIN.UNA TUZ VE MAYA EKLEYİN VE YETERİNCE SU KATARAK MAYALAYIN. HAMURUNUZDAN KÜÇÜKBEZELER OLUŞTURUN. UN VE OKLAVA YARDIMIYLA BEZELERDEN YUVARLAK YUFKALAR OLUŞTURUN. MANTARLI İÇ HARÇTAN SERPİN VE YUFKAYI YARIM AY ŞEKLİNDE KAPATIN. SACTA PİŞİRECEĞİNİZ BÖREĞİ SICAKKEN KALAN SANA KLASİK MARGARİNLE YAĞLAYIN.