



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

OTLU SAÇ BÖREĞİ

3 su bardağı un
1 demet semizotu
Tuz
Yeteri kadar su
150 gram çökelek
100 gram tereyağı

Una tuz ve azar azar su ekleyerek ele yapışmayacak bir hamur elde edene kadar yoğurun. Küçük bezeler koparıp oklava ile açın. Bir kenarına ince kıyılmış semizotu ve çökelek ekleyin. Diğer kenarını üzerine kapatın. Yarım ay şekline getirin. Kızgın sac üzerinde ya da yapışmaz yüzeyli bir tavada her iki tarafını da pişirin. Pişen börekleri sacdan indirip, iki tarafına da tereyağı sürün.