



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PAZILI SAC BÖREĞİ (SİNOP)

Sinop Kız Teknik ve Meslek Lisesi

1 kg un
½ kg pazı
1 baş soğan
Tuz, karabiber, pul biber
Sıvı yağ

Un ve tuz su ile karıştırılarak kulak memesi yumuşaklığında bir hamur yapılır. Altı eşit parçaya bölünüp dinlendirilir. Diğer tarafta soğanlar küp küp doğranır. Pazılar ince ince kıyılır ve sıvı yağda soğanlarla birlikte kavrulur. İsteğe bağlı biraz salça ilave edilir. İlk açılan hamur sacın üzerine kenarlarından taşacak şekilde konur. Aralarına sıvıyağ sürülür. Üç kat oluncaya kadar işleme devam edilir. Pazılı iç koyulur ve tekrar araları yağlanarak üç tane yufka üst üste konulur. Sacda altı üstü kızarıncaya kadar pişirilir. Sıcak olarak servis yapılır.

