



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEYNİRLİ SAC BÖREĞİ (MALATYA)

Malatya Valiliği

1 kibrit kutusu yaş maya

1 kg un

Tuz

Su

İçi için:

Çökelek veya beyaz peynir rendesi

Kıyılmış maydanoz

Karabiber

Kırmızı pul biber

İsteğe bağlı 1 yumurta

İçi için, çökelek veya peynir rendesi, kıyılmış maydanoz, karabiber ve kırmızı pul biber ve arzuya bağlı olarak da yumurtayı karıştırın.

Elenmiş unun ortasını açın. Kenarlarına tuz, ortasına maya koyup (maya veya ekmek hamuru) ılık su ilavesi ile çok yumuşak olmayan bir hamur hazırlayın.

30-40 dakikada hazırlanan mayalı hamuru, bezelere ayırın.

Merdane ve oklava ile 2-3 mm incelikte açın.

İkiye kesilen yufkaya hazırlanan börek içini, yarım yufkanın yarısına koyup diğer parça üzerine kapatıp kenarları el ile bastırarak sıcak bir sacın üzerinde iki yüzünü yakmadan pişirin.

Sıcak iken tereyağı ile yağlayıp servise hazırlayın.

Sıcak olarak yiyin.