



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SAC ALTI (ADANA)

Fatma Arslantaş

4 su bardağı un
1 küp pak maya
1 bardak ılık süt
2 bardak ılık su
1 kaşık tuz
İçi için:
4 adet haşlanmış patates ya da 1 top haşlanmış ıspanak
1 adet soğan
1 kaşık tuz
Üzeri için
1 kâse yoğurt
1 yumurta
1 kaşık sıvı yağ
2 kaşık susam

Hamur un, pak maya tuz ve ılık suyla mayalanır isteğe göre bir bardak süt konulur yoğurulur bir iki saat mayalanması beklenir daha sonra bezelenir.

Bazlama boyutunda börekten daha kalın bir şekilde açılır.

İçine isteğe göre ıspanak ya da patates konulur.

Üstüne yoğurt, yumurta, yağ susam karışımı sürülür.

Yağlanan tepsiye dizilir.

Ateş yakılır üstüne demir konulur demirin üstüne bir tane sac ters çevrilir konulur.

Tepsi içine konulur üstü de sac ile örtülür.

Üstteki sacın üstüne köz konulur. Bu şekilde börek iki sac arasında pişer.

