



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SAÇ BÖREĞİ (ADANA)

Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı

Un
Maya
Su
Tuz
Ispanak
Peynir
Kıyma
Patates

Un, maya, su ve tuz karıştırılarak yumuşak bir hamur hazırlanır ve bir süre bekletilir. (Bu hamur yerine sıkma hamuru da kullanılabilir) Hazırlanan hamur mayalanınca küçük beziler yapılır. İnce yufkalar halinde açılır. Ispanak, kıyma ya da haşlanmış patates soğanla kavularak iç hazırlanır. İç olarak peynir kullanılacaksa kavulmadan kıyılmış soğanla karıştırılır. Açılan yufkalar içine iç koyularak ikiye katlanır. Saçta pişirilir.