



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SAC BÖREĞİ (ADANA)

Fatma Arslantaş

Yarım kilo un

1 kaşık tuz

Ilık su

İçerik için:

Soğan

Isıpanak

Isırganotu

Kömeç

Salça

Sıvı yağ

Pul biber

Tuz

Un, maya, tuz ve ılık suyla hamur yoğurulur.

Hamur biraz dinlendikten sonra mandalina büyüklüğünde bezelenir.

Bezeler bazlama büyüklüğünde ince bir şekilde açılır.

İçerik önceden hazırlanır. İsteğe bağlı olarak soğanla kavrulmuş ısıpanak, ısırganlı yapılacaksa eğer ısırgan temizlenir yıkanır süzülür. İçerik için soğan baharatları ve yağ konular karıştırılır açılmış hamurun içerik konular.

Eğer kömeçle yapılacaksa, kömeç yıkanır doğranır haşlanır. İçerik için limon tuzu, yağ, salça baharatları konular iyice karıştırılır açılmış hamurun içerik konular.

Hamur kapatılır sacda pişirilir.