



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SAC BÖREĞİ (ANTALYA)

Gazi Üniversitesi Türk Halkbilimi Araştırma ve Uygulama Merkezi

5 su bardağı un
1,5-2 su bardağı su
1 tatlı kaşığı tuz
Maydanoz
Ispanak
Pırasa
Pancar yaprağı
Pazı
Kırmızı toz biber
Karabiber
Kimyon
Zeytinyağı

Öncelikle ocak yakılır, hamuru için gerekli malzemeler un, su, tuz irice bir kaba konularak yoğurma işlemine başlanır.

Yoğrulan hamur özleşince hamur dinlenmeye bırakılarak, iç hazırlama işlemine geçilir. Maydanoz, pırasa, ıspanak, pazı ve pancar yaprağı doğranır ve bir kaba alınır. Çökelek ezilerek kaba ilave edilir. Zeytinyağı, baharatlar ve tuz ilave edilerek karıştırılan iç, hazır hale gelir. Hamur yumurta büyüklüğünde bezelere bölünür ve bu bezeler yağ bez altında yarım saat dinlendirilir. Bezeler açılarak yarısına önceden hazırlanmış iç konur, diğer taraf üzerine kapatılır. Parmak uçları ile kenarları bastırılır. Yarım ay şeklini alan sac börekleri önceden hazırlanmış kızgın sacda pişirilir. Sacdan alınıp, saf zeytinyağıyla yağlanarak bir tepsiye yerleştirilir. Üst üste konarak kapak örtülür. Üstü bir bezle örtülüp, dinlendirilir.

Not: Eskiden köylerde evlerde, en çok sünnet düğünlerinde yapılan bir börekti. Şehir hayatı ve turizmin etkisiyle tanıtımı yapılan bir yemek türü haline geldi.

Yörede fast-food un önüne geçen sac böreği, birçok dükkan ve tezgahlarda satışa sunulmaktadır. Hatta, balıkçı teknesi içinde bile tüple ısıtılan sac üzerinde pişirilen sac böreği tüketiciyle buluşmaktadır.