



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## SAÇ BÖREĞİ (ANTALYA)

5 su bardağı un  
1,5-2 su bardağı su  
1 tatlı kaşığı tuz

İçi:

2 su bardağı rendelenmiş peynir  
1 demet kıyılmış maydanoz

Üzerine:

1 su bardağı tereyağı

Su, un tuzla kulak memesi yumuşaklığında hamur yap, yumurta büyüklüğünde bezeler yap, yağ bez altında yarım saat dinlendir, aç. Peynirle maydanozu karıştır, açılan yufkanın yarısına döşe, yarım ay şeklinde kapat, kenarlarını bastır. Kızgın saçta pişir. Saçtan alınca yağ sür, bütün börekleri aynı şekilde, pişir, yağlayarak üst üste koy. Servise al.

---