



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SAÇ BÖREĞİ (AYDIN)

Aydın Valiliği

6 adet ince açılmış yufka
500 gr kesik
1 demet karışık mevsim otu
1 fincan süt
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı tuz
1/2 çay bardağı zeytinyağı

Maydanozlar ince ince doğranır. Derin bir kase içerisine alınır. İçine kesik eklenir. Tuz, karabiber ilave edilir. İyice harmanlanır.

Yufkalar bir bez üzerine serilir. Üzerine hazırlanan karışım serpiştirilerek dağıtılır. Yufka kenarlarından içeriye doğru alınarak kare şekline getirilir. Saçta yavaş yavaş çevrilerek pişirilir.

Her iki yüzeye de zeytinyağı süt karışımı sürülür, sıcak olarak servis edilir. Otlu, patatesli ve kıymalı çeşitleri de kesikli kadar meşhurdur.

Not: Sac üzerinde kızaran el açması yufka arasındaki otun lezzeti zeytinyağı ile ortaya çıkar.

