



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SAÇ BÖREĞİ (ERMENEK KARAMAN)

<https://ermenek.bel.tr>

4 su bardağı un
1,5 bardak su
1/2 çay kaşığı tuz
1/2 kg. ıspanak (ayıklanmış, yıkanmış, incecik kıyılmış)
1 iri baş kuru soğan
1 çay bardağı ovalanmış beyaz peynir ya da lor
1 kahve fincanı sıvı yağ
Tuz
Karabiber
Kırmızıbiber

Unu tepsiye dökün, ortasını açıp, suyu ve tuzu ilave edin. İyice yoğurup güzel bir hamur yapın ve bir kenara ayırın, üstünü temiz bir bezle örtün ve 20 dk. bekletin. Ispanakları ince ince kıyalım içine peynirimizi, incecik kıydığımız soğanı, yağını, tuzunu ve baharatlarını ekleyip karıştıralım. Malzemeyi hazırladıktan sonra hamuru pişirme işlemine geçebilirsiniz. Hamurdan biraz büyük parçalar alıp oklava ile yemek tabağı büyüklüğünde açın. Malzemeyi yarısına koyup diğer yarısını üzerine kapatın, kenarlarını bastırın. Teflon tavada altını üstüne kızartarak pişirin. Ocaktan (veya sactan) alınca üstüne fırça ile tereyağı sürüp servis yapın.

