



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SAÇ BÖREĞİ (HATAY)

Hatay Valiliği
Antakya Mutfağı - Süheyl Budak

MALZEMELER

500 gr. un
1 adet yumurta
250 gr. tereyağı
150 gr. yoğurt
1 kg. taze peynir
Maydanoz
Tuz

YAPILIŞI

Un, yumurta, tuz ve yoğurt karıştırılarak kulak memesi yumuşaklığında bir hamur yapılır. Yapılan hamur yumurta büyüklüğünde parçalara bölünüp nemli bir bezin altında bir müddet dinlendirilir. Diğer taraftan böreğin harcı hazırlanır. Oda sıcaklığındaki yağ, taze peynir, ince doğranmış maydanoz ve tuz iyice karıştırılır. Dinlenen hamur teker teker oklava ile ve biraz un serpilerek, yemek tabağı büyüklüğünde açılır. Açılan hamurun yarım dairesine harç konulur. Boş kalan kısım harcın üstüne gelecek şekilde kapatılır. Böylece yarım daire şekline getirilen börekler; iki taraflı olarak, hafif yağlanmış ve iyice ısıtılmış sacın üzerinde, yavaş yavaş pişirilir. Sıcak servis edilir.