



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

SAÇ BÖREĞİ

1 su bardağı su,
2 adet kesme şeker büyüklüğünde yaş maya,
aldığı kadar un,
tuz.
İçi için:
2 adet soğan,
1 çorba kaşığı margarin,
yarım kilo ıspanak,
tuz,
karabiber

Su, tuz ve mayayı hamur yoğurma kabına alın. Alabildiği kadar unu ekleyin. Kulak memesi yumuşaklığında hamur elde edene dek yoğurun. Üzerini nemli bir bezle örtün. Hamur kabarana dek bekleyin. Sonra hamuru mandalina büyüklüğünde parçalara ayırın. Bu hamur parçalarını pasta tabağı büyüklüğünde açın. Ispanaklı iç için, ıspanağın yaprak kısımlarını doğrayın. Tavaya bir çorba kaşığı margarin alın. Küçük küçük doğradığınız soğanı pembeleşene dek kavurun. Ispanağı, tuzu ve karabiberi ekleyin. Ispanak bıraktığı suyu çektikten sonra tavayı ateşin üzerinden çekin. Hazırladığınız içten bir miktar açtığınız küçük yufkanın bir tarafına koyun. Yufkanın diğer tarafını üzerine kapatın. Yarım daire şeklindeki yufkayı sacda veya teflon tavada arkalı önlü pişirin. Sıcak olarak servis yapın.

