



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SAC BÖREĞİ

3 su bardağı un
1 çorba kaşığı yoğurt
2 çorba kaşığı zeytinyağı
1 su bardağı ılık su
1 çay kaşığı kuru maya
İçi için:
2 haşlanmış patates
Yarım soğan
200 gram lor peyniri

Unu derin bir kabın içine alıp içine kuru mayayı, yoğurdu, zeytinyağını ve tuzu ekleyip yumuşak bir hamur yapın. Bu hamuru 15 dakika kadar dinlendirin. Diğer tarafta haşlanmış patatesleri ezip içine peyniri, rendelenmiş soğanı ve istediğiniz baharatları ekleyip hazırlayın. Dinlenmiş hamuru da servis tabağı büyüklüğünde açın. Bir kenarına iç malzemeden yayın. Diğer tarafını üzerine kapatıp kenarlarını bastırın. Yağsız tavada iki yüzünü de pişirip sıcak olarak servis yapın.