



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SAÇ BÖREĞİ

Yarım kilo un
1 çay kaşığı tuz
Yeteri kadar su
İç i için:
300 gram kıyma
1 soğan
1 çorba kaşığı sıvıyağ
Tuz, karabiber, pul biber

Derin bir kabın içine unla tuz alın ve üzerine yavaşça suyu ekleyip yoğurmaya başlayın. Bu karışımı yumuşak bir hamur haline getirip 20 dakika dinlendirin. Daha sonra bezelere ayırıp her bir bezeyi de ince bir şekilde açın. İç malzemesi için soğanı rendeleyip sıvıyağ ile beraber kavurun. Kıymayı ekleyip kavurmaya devam edin ve baharatları ekleyip ocaktan alın. Bu kıymalı harcı yufkaların içlerine paylaş tırın ve kapatın. Saç üzerinde iki yüzünü de pişirip yağ sürün. Çok lezzetli bir börek oluyor denemelisiniz.



Fotoğraf "Somuncu" tarafından gönderildi. 29.06.2021