



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SAÇ BÖREĞİ

2 Yemek Kaşığı Sana Klasik
1 Su Bardağı su
1 Çay Kaşığı karabiber
1 Tatlı Kaşığı tuz
500 gr ıspanak
2 Su Bardağı un
2 Adet yaş maya
2 Adet soğan

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 iki çorba kaşığı sana klasik yağı 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.
