



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## SAC DOLAMA (ISPARTA)

Isparta İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

Hamuru:

1 kg Un

1 Tatlı Kaşığı Tuz

1 Küçük Çay Bardağı Sıvı Yağ

Aldığı Kadar Su

İç Harcı:

1 Kâse Ezilmiş Haşhaş

1 Su Bardağı Sıvı Yağ

1 Yumurta

Geniş bir kâsenin içinde ezilmiş haşhaş ve bir su bardağı yağ karıştırılarak hazır hale getirilir. Geniş bir kabın içine un elenir. Üzerine tuz, yağ, ilave edilerek, ılık suyla kulak memesi yumuşaklığında hamur yapılır. Hamur oklavayla ekmek tablası üzerinde yufka şeklinde açılarak üzerine ezilmiş haşhaş sürülerek hamursuz gibi rulo şeklinde sarılır. Hafif yağlanmış yuvarlak bir fırın tepsinine dolayarak yerleştirilir. Üzerine yumurta sürülerek önceden ısıtılmış fırında pişirilir.

