



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SAÇ EKMEĞİ (ŞANLIURFA)

4 subardağı su
Aldığı kadar un
1 tatlı kaşığı tuz
1 adet yaşmaya
1 çay kaşığı şeker
125 gr yağ

Çukur bir kap alınır ortası açılır bir bardak ılık su tuz tozşeker konur elimizle mayayı yumuşatırız, daha sonra azar azar unla yoğurarak unu toplarız, 1 saat mayalanmaya bırakırız daha sonra limon büyüklüğünde hamurlar alarak altını üstünü unlarız, baştan merdana ile sonra oklava ile açarız, ne ince ne kalın bir yufka ele edilir, yufkalar daire şeklinde büyük olur odun ateşinde kızgın saçta pişirilir, sıcakken üzerlerine yağ sürülür.

Not: Kebabın yanında, peynirli, patetesli, kıymalı olarak dürüm yapılır, sıcak sıcak yenir.
