



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SAC KÖMBESİ (OSMANİYE)

Malzemesi:

Un, yoğurt

Karbonat

Tuz

1 kg kıyma

1 kg kuru soğan

Salça

Karabiber

Kırmızı biber

Yapılışı:

Orta büyüklükte doğranan soğan kıyma, salça, tuz, karabiber ve kırmızı biber ilave edilerek karıştırılır. Ekmek tahtası üzerinde sacın dolusu ince, ince açılan hamur saca yerleştirilir. Aralarına yağ ve yoğurt sürülerek iki veya üç kat yerleştirilen yufkaların üzerine iç döşenir. Üzerine tekrar yağ ve yoğurt sürülerek iki üç kat yerleştirilir. En üste yağ sürüldükten sonra bıçakla baklava dilimi şeklinde kesilir. Üzerine diğer sac kapatılır. Altına odun yakılarak pişirilir.