



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## SAC ORUĞU

2 su bardağı ince bulgur  
Yeteri kadar su  
1 adet soğan  
1 çay kaşığı kimyon  
1 tatlı kaşığı biber salçası, tuz  
Yarım kg kıyma (2-3 kere çekilmiş)  
İç için:  
Yarım kg kıyma  
2 adet soğan  
Yarım çay bardağı ayçiçeği yağı  
1 su bardağı kıyılmış ceviz  
Tuz  
Karabiber  
Kızartmak için:  
Tereyağı  
Sunumu için:  
Cevizli biber

İç harcı için kıyma ve kıyılmış soğanı ayçiçeği yağında kavurun. Ceviz, tuz ve karabiber ilave edin. Ocaktan alın ve soğumaya bırakın. Dış harç için bulgurun üzerine çıkacak kadar sıcak su ekleyin ve ıslatın. İçine kıyılmış soğan, kimyon, salça ve tuz ilave edip, yoğurun. Daha sonra kıymayı ekleyin ve tekrar yoğurarak hamur haline getirin. Harçtan cevizden büyük parçalar koparın ve tatlı tabağı büyüklüğünde ince olacak şekilde elinizle açın. Açtığınız 1 adet hamurun üzerine iç harçtan koyun ve diğer açtığınız hamurla üzerini kapatın. Kenarlarını iyice bastırarak kapatın. Kalan hamur ve iç harç bitene kadar işleme devam edin. Tavaya aldığınız tereyağında önlü arkalı kızartın.

