



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

SACA BASMA (ŞANLIURFA)

4 adet patlıcan
5 adet domates
yarım kilogram parça et
3 yemek kaşığı margarin
Yarım çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı tuz

Et ince ince doğranır. Patlıcanlar parmak kalınlığında halka şeklinde kesilir. Domatesler ikiye ayrılır. Et, patlıcan ve domatesler, sacın üzerinde iki yüzü pembeleşineye dek pişirilir. Üzerine karabiber, tuz serpilir. Sacabasma yörede etsiz de yapılıyor. Patlıcan ve domatesler halka halka doğranıp sacda közlenip, lavaşların üzerine soğan eşliğinde konularak sevilerek tüketiliyor.