



KIRAZ'IN
MUTFAĞI



Kıymalı Sac Böreği



Süre: 1 Saat dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 30 dakika

>> **Piştirme Süresi:** 30 dakika

>> **Kaç Kişilik:** 6 adet

Malzemeler:

- 3 su bardağı un
- 1 su bardağı su
- 300 g kıyma
- 1 kuru soğan
- 1 yeşil biber
- 2 yemek kaşığı yağ
- Tuz ve karabiber

Alerjen Uyarısı:

⚠ **İçerir:** Gluten içeren tahıllar.

Servis Önerisi:

Ayran ve yeşillikle servis edin.

Yapılışı:

1. Hamuru hazırlayın:

- Un, su ve tuzu yoğurup dinlendirin

2. Harcı pişirin:

- Kıyma, soğan ve biberi kavurun

3. Börekleri kapatın:

- Açılan hamura harç koyup yarım ay yapın

4. Pişirin:

- Sacda veya tavada iki yüzünü kızartın



KIRAZ'IN
MUTFAĞI

>> **İpucu:** Harcı hamura sıcak koymayın.

Kiraz'ın
Mutfağı