Ispanaklı sac böreği (D börek)

Tarifin tamamı

Malzemeler

2 kg	Buğday unu 19 su bardağı
5 g	Tuz ¾ çay kaşığı
2 kg	Ispanak 78¾ su bardağı
220 g	Soğan 2 adet
5,4 g	Pul biber 1 yemek kaşığı
5 g	Tuz ¾ çay kaşığı
92,1 g	Ayçiçek yağı ½ su bardağı

Alerjen

Alerjen bilgisi henüz tamam değil.
Malzemeden hesaplanır. Mutfaktaki bulaşmayı göstermez.

Yapılışı

1. Unla tuzu karıştırın, yeterince su ekleyip özlü bir hamur yoğurun. Hamuru bezelere bölün.
2. Ispanağı bol suda yıkayıp doğrayın. Soğanı ince doğrayıp ıspanakla karıştırın; pul biberi, tuzu ve sıvı yağı ekleyip harcı hazırlayın.
3. Bezeleri oklavayla yuvarlak ve küçük açın. Her yufkanın yarısına harçtan koyup üstünü kapatın, kenarları yuvarlak bir kesiciyle düzeltip D biçimi verin. Sac ya da yapışmaz tavada sık sık çevirerek pişirin.

Son hâli: 1 Kasım 2026
T.C. Osmaniye Valiliği İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü (Gül İnce), Osmaniye Yemekleri (2017)
tatname.com/tr/tarif/ispanakli-sac-boregi-ktb-osmaniye