



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

KOLAY SAC ARASI (KONYA)

400 gr kaymak
8 adet baklavalık yufka
200 gr margarin
1 ay bardağı toz yeşil fıstık
4 su bardağı su
4 su bardağı şeker
2 dilim limon
1 ay kaşığı vanilya

Su, şeker ve limon dilimlerini bir tencereye alarak kaynamaya bırakıyoruz. 7-8 dk kaynatıp soğumaya bırakıyoruz.

sana yağın bir tavada eritiyoruz.kaymağı da geniş bir tavaya alıp ocağa alıyoruz.karıştırarak hafiften ılınmasını bekliyoruz.1 adet baklava yufkasını tezgaha seriyoruz.üzerine fırça ile erittiğimiz margarini sürüyoruz.yufkayı yarım ay şeklinde katlıyoruz.yufkanın geniş kenarına tavada ılıttığımız kaymağı kaşıkla yayarak koyuyoruz.boşta kalan yufkayı da kaymağın üstüne kapatıyoruz.ardından yufkayı büzüştürerek ortada topluyoruz.yağlanmış fırın tepsisine kendi etrafında dolayarak yerleştiriyoruz.diğer baklava yufkalarını da aynı şekilde hazırlayıp tepsideki yufkanın etrafına doluyoruz.böylece fırın tepsisinin tamamını dolduruyoruz.180 derece fırında üzeri kızarana dek pişiriyoruz.fırından çıkınca soğuk şerbetini döküyoruz.şerbeti çekince yeşil fıstık ve vanilya serpiyoruz.
