



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## SAC KATMERİ (ŞANLIURFA)

Un - 80 gr.  
Sadeyağ - 10 gr.  
Toz şeker - 60 gr.

Hamur un su ile yoğurularak ekmek hamuru ekde edilir.  
Bu hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar alınarak yufka açılır.  
Üzerine sadeyağ sürülür, toz şeker serpiştirilen yufka önce yanlardan ikiye katlanır.  
Sonra tekrar zar şeklinde katlanır ve yanlardan bastırarak sacda iki tarafı kızarana kadar pişirilir.  
Pişikten sonra üzerine toz şeker serpiştirilerek sıcak olarak servis edilir.

