



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SAC KATMERİ (SİVAS)

Sivas Kültür ve Turizm Müdürlüğü

Sacda pi en ekmeklerin sonu alınınca sacın altı da yava lamı  olur ki, bu ateşte sac katmeri pişirilir. Gelen misafire de sac katmeri yapmak adettir. Hamuru, tuz, su ve un ile yo rulup, unu ince elek undandır. Yufkaya yakın büyüklükte açılır ve önceden eritilmiş ya  ile hamur ya lanır. Eskiden sade ya  kullanılırdı bugün biraz zeytinyağı ve margarinde katılır. 1930'lu yıllarda zeytinyağı katmerleri bir tekerleme halinde çok söylenerek ele tirilmi  ise de bugün alı ılmı tır. Ya lanan hamur uçları karşılıklı katlanarak kare şeklinde bohça yapılır. Bu i  bitince, önce yapılanların ya ı donar, hafifçe oklava ile açılıp sac üstüne konur. Sade ya  ile sac üzerinde iki yüzlü pi erken ya lanırsa tel tel olur daha fazla "Tel döker". Bu i  biraz zahmetli olduğundan, pi tikten sonra tepsiye alınıp ya lanır.