



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## SİVAS SAC KATMERİ

<https://sivas-yemekleri.com>

4 su bardağı un  
20 gr. yaşımaya  
1 tatlı kaşığı tuz  
1 tatlı kaşığı tozşeker  
175 gr. margarin

Hamuru, tuz, su ve un ile yoğrulur. Yufkaya yakın büyüklükte açılır ve önceden eritilmiş yağ ile hamur yağlanır. Yağlanan hamur uçları karşılıklı katlanarak kare şeklinde bohça yapılır. Bu iş bitince, önce yapılanların yağı donar, hafifçe oklava ile açılıp sac üstüne konur. Sade yağ ile sac üzerinde iki yüzlü pişerken yağlanırsa tel tel olur daha fazla Tel döker. Bu iş biraz zahmetli olduğundan, piştikten sonra tepsiye alınıp yağlanır.