



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KOLAY SAC ARASI (KONYA)

Anadolujet Magazin

2 lüle kaymak
10 adet baklavalık yufka
5 yemek kaşığı tereyağı
1 bardak ezilmiş ceviz

Tereyağını bir tavada eritin. Yufkaları teker teker tezgâha yayın. Bir yufkayı fırçayla yağlayıp üzerine küçük parçalar hâlinde kaymak koyun. Rulo hâlinde sarın. Her yufkaya aynı işlemi uygulayıp yağlanmış fırın tepsisine döşeyin. 180 dereceye ayarladığınız fırında üzeri kızarana kadar pişirin. Fırından çıkarınca üzerine bal ya da pudra şekeri serpin. Bol cevizle soğuk ikram edin.

