



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## SAC ARASI ÇÖREK

4 su bardağı un  
125 gram margarin  
1 yumurta  
1 fiske tuz  
Yeteri kadar ılık su  
1 su bardağı pudra şekeri

Unu karıştırma kabına alın. Üzerine 1 adet yumurtayı kırın. Üzerine tuz ve alabilidiği kadar un ilave ederek kulak memesi kıvamında bir hamur elde edin. Hamuru 4 adet parçaya bölün. Her bir parçayı merdane yardımıyla açın. 125 gr. margarini eritin ve hamurların üzerine gezdirin. Üzerine kaymağı payaştırın. Hamurun bir ucundan başlayarak rulo yapın. Bu işlemi hamurlar bitene kadar tekrarlayın. Fırın tepsisine rulo halinde yerleştirin. Üzerine kalan yağı ve kaymağı ilave edin. Hamuru elinizle bastırın. Önceden ısıtılmış 190 derecelik fırında pişirin. Fırından çıkarınca pudra şekerini serpip servis edin.

---