



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SAC ARASI (KIRIKKALE)

Ahiler Kalkınma Ajansı

1 kg un
200 g su
1 tatlı kaşığı tuz
Tereyağı
Sosu için (Bölgede sosa yüz de denilmektedir.)
1 yumurta
Çörekotu
Susam
Az miktarda tereyağı

Un, su ve tuz karıştırılarak hamur yoğrulur.
Bu hamurdan 4 adet beze çıkartılır. Bezeler oklava ile açılır.
Tereyağı eritilir ve her kata bol miktarda sürülür.
Açılan bezeler yağlandıktan sonra katlanıp birleştirilir ve tekrar açılır.
Ardından sos sürülür.
Sos sürülürken iyi pişmesi için üstüne vurularak sürülür ve saca verilir.
Sacı kaldıran alete "çekecek (saracak)" adı verilmektedir.
Saca bağlı olan ipi bir kişi kontrol eder ve açılıp kapanmasını sağlar.
Altan ve üstten pişirme yapabilen, fırın düzeneğinin sac hali olarak tahayyül edilebilir.
Saca konulan çörek yaklaşık 3-5 dakika sonra çevrilir.
Çevirmek için "evracık" kullanılır. (Evracık adlı alet ismini, bölgede çevirmeye evirmek denilmesinden almıştır.)

Not: Çöreğin üstüne pişirirken yanmasını engellemek için bir karton parçası konulmaktadır. Eskiden bu işlem için, karton yerine hamur açıp koyarlarmış.

