SAC ARASI (KONYA)

2 yumurta
1 çay bardağı zeytinyağı
1 çay bardağı süt
2 yemek kaşığı sirke
Bir tutam tuz
Aldığı kadar un
Arası için:
1 çay bardağı buğday nişastası
250 gram tereyağı
250 gram kaymak
Şerbeti için:
3 su bardağı toz şeker
2 su bardağı su
2-3 damla limon suyu
Üzeri için:
İri çekilmiş antepfıstığı

Hamurunuzu hazırlayın ve kulak memesi kıvamına gelene kadar yoğurduktan sonra yumruk içi kadar parçalara ayırın. Üzerini nemli bezle örterek 30 dakika bekletin. Beklettikten sonra bu hamurları buğday nişastasıyla yufka inceliğinde açın.
Hamurlardan birinin üzerini tereyağıyla yağlayın ve ikiye katladıktan sonra yuvarlak tarafına kaymak sürüp rulo yapmaya başlayın. Bu ruloyu yağladığınız fırın tepsisine gül böreği şeklinde sarın. Hamurlarınızın hepsiyle bu işlemi tekrarlayın. Erittiğiniz tereyağını hamurların üzerinde gezdirin ve ısıttığınız fırında 180 derecede pembeleşinceye kadar pişirin.
Toz şeker ve suyu kaynatarak şerbetinizi hazırlayın. Limon suyunu ekleyip bir taşım daha kaynattıktan sonra soğumaya bırakın. Tatlınız sıcakken üzerine bu soğuttuğunuz şerbeti dökün ve şerbetin çekmesi için 1 saat bekleyin. Antepfıstıklarıyla süsleyip ılıkken servis edin.