



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SAC ARASI (KONYA)

Hamuru için:

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

Hamurunuz için malzemeleri sırayla yoğurma kabına ekleyin.

En son unu da azar azar ilave ederek kulak memesi kıvamında bir hamur elde edene kadar yoğurun.

Hamuru yumruğunuzdan biraz daha küçük bezelere ayırın.

Üstlerini nemli bir bezle örterek 30 dakika kadar dinlendirin.

Dinlenen bezeleri buğday nişastası yardımıyla incecik açın.

Tereyağını yakmadan eritin.

Yufkalarından birini tereyağıyla yağlayın ve D harfi şeklinde katlayın.

Yufkanın yuvarlak kısmına kaymak sürüp rulo yapın.

Ruloyu kendi etrafında sararak fırın tepsisine yerleştirin.

Hamurların tümü için aynı işlemi tekrarlayın.

Tereyağının kalanını hamurların üzerine gezdirin.

Fırını 180 dereceye ayarlayıp ısıtın ve tepsiyi fırına verin.

Tatlılarınızı üstleri pembeleşene kadar fırında kızartın.

Toz şeker ve suyu kaynatıp şerbetinizi hazırlayın.

Limon suyunu da ekleyip bir taşım daha kaynattıktan sonra soğumaya bırakın.

Tatlınız sıcakken üzerine soğuk şerbeti dökün ve çekmesi için 1 saat bekleyin.

Antepfıstıklarıyla süsleyip ılıkken servis edin.



© lezzetler.com tarif no:144972 • adı:Sac Arası (Konya) • gönderen:b&b • indirme tarihi:21.09.2024 - 03:59