



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SAC ARASI (KONYA)

<https://acunn.com>

Sac arası için:
180 gram Kaymak
200 gram Tereyağı
24 adet baklavalık yufka
1 su bardağı ceviz içi (dövülmüş)
Şerbeti için:
3 su bardağı toz şeker
4 su bardağı su
1 dilim limonun suyu

Şerbet için şeker ve suyu bir tencerede karıştırarak kaynamaya bırakın. Kaynama başlayınca ateşin altını kısın ve 7 dakika kaynatın. Limon suyunu sıkıp ocaktan alın. Tereyağını bir tavada eritin. Oluşan tüm köpüğü ve beyaz tortuları temizleyin. Yufkaları iki parçaya bölün ve nemli bezin altında bekletin. Tezgaha erimiş tereyağını damlatın ve 4 kat olacak şekilde yufkaları dizin. Her katın üzerine tereyağı gezdirin. Son kata da tereyağı sürdükten sonra yufkanın bir ucuna bir tatlı kaşığı hafif yumuşak kaymak sürün. Kaymak'ın üzerine ceviz serpin ve çok sıkıştırmadan bir rulo gibi yuvarlayın. Bu esnada kuru kalan kısımlara ve dış yüzeyine de tereyağı sürün. Ruloyu içe doğru yuvarlayıp bir sarmal yapın ve yağlanmış fırın tepsisine dizin. 190 derecede önceden ısıtılmış fırında 20-25 dakika kehribar rengi alana kadar pişirin. Pişen sac aralarını 5 dakika dinlendirip üzerlerine ılık şerbetle ıslatın. Sac aralarını sıcak ya da oda sıcaklığında üzerine ceviz ve kaymak ekleyerek servis edebilirsiniz.

