



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SAC ARASI (KONYA)

9 adet baklavalık yufka

3 çorba kaşığı tereyağı

1 paket kaymak

Şerbeti için:

1.5 su bardağı toz şeker

1 su bardağından biraz fazla su

1 damla limon suyu

Şerbet için, bir tencereye su ve toz şekeri koyuyoruz. İçine bir-iki damla limon suyu ilave edip kaynatıyoruz ve ılımasını bekliyoruz. Bir tavaya tereyağı koyup eritiyoruz. Baklavalık yufkaları düz bir tezgaha seriyoruz. Bir adet baklavalık yufkanın üzerine tereyağını gezdiriyoruz. Yufkanın uç kısmına kaymak koyup, rulo şeklinde sarıyoruz ve gül böreği şekli veriyoruz. Hazırladığımız ruloları yağlanmış tepsiye diziyoruz. Yufkaları sarma işlemi bittikten sonra, aralarına tereyağı sürüp önceden ısıtılmış 180 derece fırında üzerleri kızarana kadar pişiriyoruz. Fırından çıkarır çıkarmaz üzerine soğuğa yakın olan şerbeti döküp şerbeti çekmesini bekliyoruz.

