



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SAÇ ARASI

3 yemek kaşığı (105 gr) Bizim Yağ
10 adet baklavalık yufka
200 gr kaymak
Şerbeti için;
1,5 su bardağı toz şeker
1,5 su bardağı su
1-2 damla limon suyu
Üzeri için;
1 çay bardağı iç fıstık

Şerbeti için; tencerenin içine suyu ve toz şekeri koyup kaynatıyoruz. İçerisine 1-2 damla limon suyu ilave edip ocaktan alıp ılımasını bekliyoruz.
Tavada Bizim Yağ[?]ı eritiyoruz.
Baklavalık yufkaları düz bir tezgâha seriyoruz ve 2 adet baklavalık yufkanın üzerine erittiğimiz Bizim Yağ[?]dan gezdiriyoruz.
Yufkanın uç kısmına kaymak koyup, rulo şeklinde sarıyoruz ve gül böreği şekli veriyoruz.
Hazırladığımız ruloları yağlanmış fırın tepsisine diziyoruz.
Yufkaları sarma işlemi bittikten sonra, kalan yağı sürüp, önceden ısıtılmış 180° fırında üzerleri kızarana kadar pişiriyoruz.
Sac arası tatlısına fırından çıkarır çıkarmaz soğuğa yakın olan şerbeti döküyoruz.
Tatlımız şerbetini çektikten sonra üzerine iç fıstık serpip servis edebiliriz.

Not: Tatlının üzerine gezdirdiğiniz şerbet çok sıcak olmamalı ki tatlınız hamurlaşmasın.[?]