



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SAC EKMEĞİ (SİVAS)

Sivas Kùltür ve Turizm Müdürlüğü

Taze ve birkaç gün için içinde yenilmek üzere yapılan ekmeğ türüdür. Ekmeđin yokluğunda hemen yapıldığı için sac ekmeği, aç ekmeği demişlerdir. Fazla durmaz küflenir zaten az yapılır yani halkın deyişii ile "el ucu" veya "kelete". Sac ekmeği un, su, tuz ve maya ile yoğrulur, üzeri sarılır, hamur ekşiyince (mayalanınca) yumaklar hamur tahtasının üzerine alınır. Önce el, sonra oklava ile 15-20 cm çapında ve 1 cm kadar kalınlıkta açılır. Sacın altı önceden küllenir ve sacın üzerinde önce bir yüzü sonra çevrilip diğer yüzü pişirilir. Buna "iki yüzlü" derler. Sac ekmeği dönek insanlarınca sıfatıdır. Birde sac ekmeğinin bir yüzlü pişeni de vardır, "Söve Ekmeđi" denir. Diđer yüzü sacın dibindeki ateşe karşı dayanan taşa dikilerek pişirilir. Taşa dayanmış ekmeğin altı sacda pişmiştir, söve ekmeğinin yüzüne yüzük yani yumurta sürerler.