



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SACARASI (KONYA)

Konya Büyükşehir Belediyesi

Tepsiyi Yağlamak İçin:

2 yemek kaşığı tereyağı

Hamuru İçin:

2 yumurta

1 yemek kaşığı tereyağı(eritilmiş)

½ su bardağı su

1 tatlı kaşığı tuz

5 su bardağı un (ikinci kalite ev unu)

1 su bardağı un (açma payı)

250 gr tereyağı (eritilmiş)

250 gr kaymak

1 su bardağı pudra şeker veya 1 ölçü baklava şurubu

Tepsiyi yağla. Bir kapta yumurta, tereyağı, su, tuz ve alabildiği kadar unla kulak memesi yumuşaklığında bir hamur yoğur. Yumurta büyüklüğünde bezeler yap, yaş bez ört, 30 dakika dinlendir. Çok ince aç, eritilmiş yağdan bir kaşık serpererek yağla, ikiye katla. Orta kısmına kaymak koyarak çubuk şeklinde sar. Tepsinin dışından başlayarak içe doğru döse. Yufkalar bitince kalan yağı kızdır, üzerine serpererek gezdir. Fırında pembeleşinceye kadar pişir. Yüzüne pudra şeker serp veya soğuk tatlı şurubunu gezdir.

Not: Konya'ya özgü nefis bir tatlı. Eskiden, hazırlanan tatlı tepsisi sacın üzerine konur, ocağa oturtulurdu. Üzerine ikinci bir sac kapatılır ve o sacın üzerine ocaktan alınan meşe odununun korları döşenirdi. Böylece tatlı tepsisi iki sac arasında pişerdi. Saadet Ongun Hanımefendi'yi dinleyelim: Bir kaşık tereyağı, iki yumurta, ev unu, su, tuzla hamurunu yoğuracın. Cevizden büyük beze tutup dinlendirecen. Aç, az yağlayıp, ikiye katlayacın. Bir sıra kaymak koyup saracın, tepsie döseyip iki sac arasında pişirecen. Üzerine çok az yağ serpecen. Pişince kestirmesini (şurubunu) dökecen. Afiyetle yiyececeğin.

