



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SAC ARASI

500 gr kaymak
1 su bardağı eritilmiş margarin
1 su bardağı süt
1 çorba kaşığı sirke
1 adet yumurta
1 yemek kaşığı yoğurt
2 yemek kaşığı nişasta
Aldığı kadar un
Bal
Antepfıstığı
Pudra şekeri

Kaymak tencereye alınır ve eritilir. Yağ kıvamına gelince tortusunun gitmesi için tel süzgeçten süzülür. Hamuru için; derince bir kaba yumurta sana margarin süt, 1 çorba kaşığı sirke, yoğurt ve 2 fiske tuz eklenip iyice karıştırılır. Kulak memesi kıvamında bir hamur elde edene kadar un eklenip yoğrulur. Hamur küçük bezelere ayrılır ve unlanmış bir tepsiye dizilip üzeri bezle örtülür ki açılırken diğer bezeler kurumasın. Nişasta ve un karışımı zemine serpilir ve her beze öncelikle kolaylık olsun diye küçük küçük açılır. Sonra sırasıyla her beze incecik açılır. Her yufkanın arasına erimiş kaymak sürülür ve gevşek rulolar haline getirilir ve gül gibi sarılıp tepsiye dizilir. Kalan yağ ile biraz daha yağlanır ve 180 dereceye ayarlanmış fırında üzeri kızarıncaya kadar pişirilir. Pişen tatlılar servis tabağına alınır ve bir kısmına bal bir kısmına pudra şekeri koyulur ve üzerlerine antep fıstığı serpilir. Sac Arası servise hazırdır.

